BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing

Multi-back Topclass 5 in 1

Brotbackautomat
Bread maker
Machine à pain automatique
Panificadora automática
Broodbakautomaat

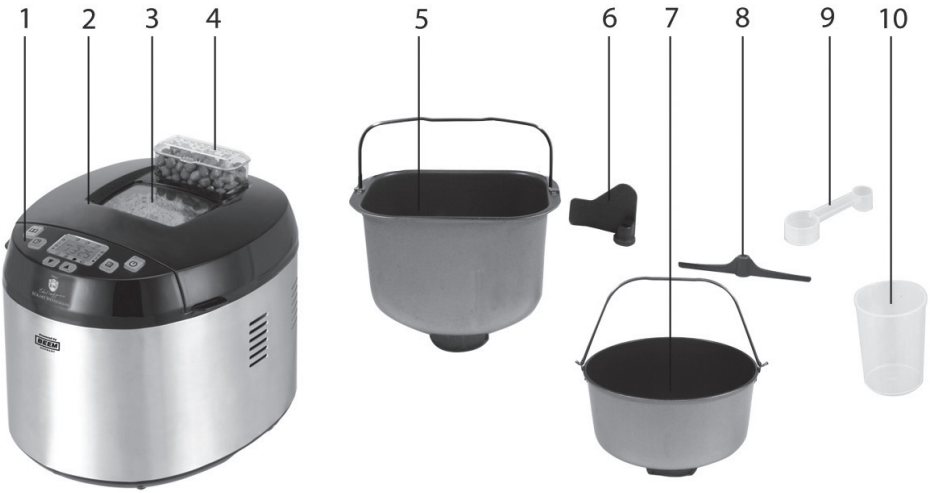
Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

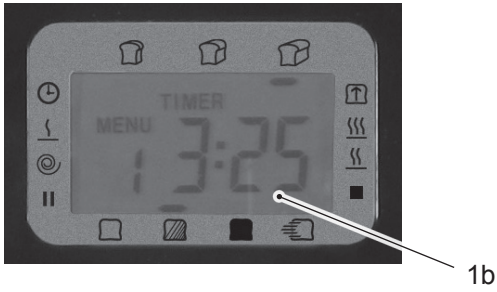
Ouvrez les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d‘utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

TIMER
MENU
13:25
1a


TIMER
MENU
13:25
1b

Inhalt

Sicherheitshinweise 1
Gerätebeschreibung 5
Inbetriebnahme 7
Bedienung und Betrieb 8
Lagerung 13
Reinigung und Pflege 14
Allgemeines 14
Störungsbehebung 15
Ersatzteile und weiteres Zubehör . . . 16
Technische Daten 16

Sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.

Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Sicherheitshinweise

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren und ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lagern Sie das Gerät, die Netzleitung und die Zubehörteile außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen; dies gilt insbesondere für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs- oder Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Verwenden Sie nur Zubehörteile des Herstellers oder solche, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden. Ansonsten erlischt der Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ► Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - bevor Sie die Backform bzw. den Knet-/Rührhaken einsetzen oder entnehmen,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.
- ► Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollkommen trocken ist, bevor Sie es benutzen.

⚠ GEFAHR

Erstickungsgefahr!

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

- ► Öffnen Sie das Gerät nicht während des Backvorgangs.
- ► Berühren Sie keine Teile des Innenraumes, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ► Benutzen Sie Topfhandschuhe, um die Backform aus dem Gerät zu nehmen.
- ► Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.

Gefahr durch bewegliche Bauteile!

- ► Greifen Sie nicht in die Backform, wenn das Gerät in Betrieb ist.

ACHTUNG

- ► Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Netzleitung selbst.
- ► Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege*** beschrieben.
- ► Verwenden Sie zum Reinigen von Ofenraum, Formen und Knethaken niemals scharfe Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu zerstören.
- ► Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist vorwiegend für den nicht gewerblichen Gebrauch in geschlossenen Räumen zum Backen von verschiedenen Broten und Kuchen, Garen von Reis sowie zum Herstellen von Teigen, Nudeln und Marmelade bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heißen Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Die verwendete Steckdose muss leicht zugänglich sein, um im Notfall das Gerät schnell vom Stromkreis trennen zu können.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektrofachhändler.
- Die Steckdose muss mindestens über eine 16A-Sicherung abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über scharfe Kanten verlegt wird.

- Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt werden oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Gerätebeschreibung

Lieferumfang/Geräteübersicht

(Abbildungen siehe linke Ausklappseite)

1 Bedienfeld und Anzeige
2 Deckel
3 Sichtfenster
4 Zutatenspender
5 Brotbackform
6 Knethaken
7 Kuchenbackform
8 Rührhaken
9 Messlöffel
10 Messbecher
11 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Bedienfeld und Anzeige (1a/1b)

HINWEIS

- ► Drücken Sie die im Folgenden beschriebenen Tasten mehrmals, um alle Einstellmöglichkeiten zu testen. Jedem Tastendruck folgt ein Signalton. Beobachten Sie die Anzeige, sie ändert sich mit jedem Tastendruck.
- ► Jede Kombination von Programm, Bräunungsgrad und Gewicht wird automatisch mit der passenden Backzeit angezeigt.

- : Mit dieser Taste wählen Sie aus den elf voreingestellten Programmen aus. Das eingestellte Programm wird im Display unter Menu angezeigt (Backprogramm 1 - 11).
- : Mit dieser Taste stellen Sie das Gewicht des fertigen Brotes ein. Sie können zwischen drei unterschiedlichen Größen wählen: = 540g, = 680g oder = 900g. Im Display zeigt ein Strich unter dem eingestellten Gewicht Ihre Wahl.
- : Mit dieser Taste können Sie für die Programme 1 - 4 zwischen drei Bräunungsgraden wählen: = hell, = mittel, = dunkel. Zudem haben Sie die Möglichkeit, in den Backprogrammen 1, 2 oder 3 die Backzeit mit der Einstellung zu verkürzen. Im Display zeigt ein Strich über dem eingestellten Bräunungsgrad Ihre Wahl.
- : Mit dieser Taste starten Sie das eingestellte Programm. Zum Stoppen des Vorgangs müssen Sie diese Taste für etwa zwei Sekunden gedrückt halten.
- / : Mit diesen Tasten können Sie die Zeitschaltuhr des Gerätes in 10-Minuten-Schritten erhöhen bzw. verringern. Beachten Sie, dass die eingestellte Zeit anzeigt, wann der Backvorgang beendet ist. Es ist eine maximale Einstellung von 15 Stunden möglich.

  Beispiel: *Im Display zeigt die Zeitschaltuhr 6:30. Das bedeutet, dass der Backvorgang in 6 Stunden und 30 Minuten abgeschlossen ist. Wenn Sie die Programmierung mit der -Taste starten, läuft die Zeitschaltuhr (Timer) rückwärts. Ihr Brot wird in 6 Stunden und 30 Minuten fertig sein.*

Weiterhin stellen Sie über diese Tasten die Backzeit für Menü 10 ein.

Nach Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung erscheint auf dem Display die Grundeinstellung (1b).

Links und rechts des Displays sind die einzelnen Phasen der Backprogramme aufgeführt. Nach Betätigung der -Taste zeigt Ihnen ein Dreieck am linken oder rechten Displayrand an, in welcher Phase sich das Backprogramm befindet.

Zeitschaltuhr
(falls Startverzögerung aktiv)

Vorheizen des Backautomaten

Kneten des Teiges

Ruhen des Teiges

Aufgehen des Teiges

Backen des Teiges

Warmhalten des fertigen Produktes

Ende des Programms

Inbetriebnahme

Auspacken

- Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.

HINWEIS

- ► Entfernen Sie niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
- ► Bewahren Sie die Originalverpackung während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Gewährleistungs- bzw. Garantiefall ordnungsgemäß verpackt verschicken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruchs..

Lieferumfang prüfen

- Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.

Vor dem Erstgebrauch

- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege*** beschrieben.

Backform sowie Knet-/Rührhaken einsetzen und entnehmen

HINWEIS

- ► Wenn in dieser Anleitung von „Backformen“ die Rede ist, so bezieht sich dieser Ausdruck sowohl auf die Brotbackform als auch auf die Kuchenbackform. Zur besseren Lesbarkeit wurde darauf verzichtet, immer beide Formen zu erwähnen. Nur wenn es sich ausschließlich um eine bestimmte Backform handelt, wird diese auch so genannt.

Knet-/Rührhaken einsetzen (Bild A1)

- Setzen Sie den Knet-/Rührhaken auf den Drehstift, der sich in der Bodenmitte der Backform befindet. Haken und Stift haben Abflachungen und passen nur zusammen, wenn diese Stellen übereinander liegen. Der Drehstift wird auf der Unterseite der Backform von einer Flügelmutter gehalten.

Knet-/Rührhaken entnehmen (Bilder A2 und A3)

- Halten Sie mit einer Hand die Flügelmutter auf der Unterseite der Backform und mit der anderen den Knet-/Rührhaken fest.
- Ziehen Sie den Knet-/Rührhaken mit einer leichten Drehbewegung vom Drehstift ab, wobei Sie die Flügelmutter gleichzeitig in die andere Richtung drehen.

HINWEIS

► Sie können den Knet-/Rührhaken nach dem letzten Knetvorgang des gewählten Backprogramms entnehmen, damit er beim Backen kein Loch im Brot hinterlässt.
Bestäuben Sie dazu ihre Hände mit etwas Mehl und heben Sie den Brotteig an, um den Knet-/Rührhaken nach oben aus der Backform herauszuziehen.

Backform einsetzen (Bilder B1 - B3)

- Stecken Sie zunächst den Knet-/Rührhaken auf den Drehstift der Backform.
- Setzen Sie die Backform leicht gedreht in das Gerät.
- Drehen Sie die Backform im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

Backform entnehmen (Bilder C1 - C3)

- Öffnen Sie den Gerätedeckel.
- Drehen Sie die Backform am Griff gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- Heben Sie die Backform aus dem Gerät.

Bedienung und Betrieb

Prinzipielle Gerätebedienung

HINWEIS

► Backvorschläge finden Sie im beigefügten Rezeptbuch.

- Entnehmen Sie die Backform aus dem Gerät und stecken Sie ggf. den Knet- bzw. Rührhaken auf den Drehstift im Boden der Backform (siehe Kapitel ***Backformen sowie Knet-/Rührhaken einsetzen und entnehmen***).
- Füllen Sie die abgemessenen Backzutaten in die Backform. Richten Sie sich dabei nach den Zubereitungshinweisen im Rezeptbuch oder nach den Angaben auf der Verpackung der gewählten Brotbackmischung.

HINWEIS

► Zum Abmessen der Backzutaten können Sie den mitgelieferten Messbecher bzw. -löffel verwenden. Für Flüssigkeiten stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Unterlage und kontrollieren Sie den Füllstand auf Augenhöhe.

- Setzen Sie die Backform in das Gerät (siehe Kapitel ***Backformen sowie Knet-/Rührhaken einsetzen und entnehmen***).
- Schließen Sie den Deckel.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Wählen Sie mit der Taste 🕮 das passende Backprogramm.

- Stellen Sie mit der Taste das Brotgewicht ein.
- Wählen Sie mit der Taste den Bräunungsgrad der Brotkruste.
- Wenn Sie den Backvorgang verzögert starten wollen, stellen Sie mit den Tasten und die Zeitspanne ein, nach der das Brot fertig sein soll.
- Drücken Sie die Taste , um das Programm zu starten.

HINWEIS

► Sobald Sie gedrückt haben, sind alle anderen Tastenfunktionen blockiert.

Das Gerät beginnt nun, das gewählte Backprogramm abzuarbeiten. Den Fortschritt des Backvorgangs zeigt Ihnen das Dreieck am linken bzw. rechten Displayrand an.

HINWEIS

► Sie können den Ablauf eines Programms abbrechen, indem Sie die -Taste für ca. zwei Sekunden gedrückt halten.

Nach dem Ablauf der Backzeit erfolgt mehrmals ein Signalton. Die Warmhaltephase beginnt (nur Menü 1-6, 10 und 11).

HINWEIS

► Sie können die Backform auch während der Warmhaltephase aus dem Gerät nehmen. Beenden Sie dazu den Programmablauf, indem Sie die -Taste für ca. zwei Sekunden gedrückt halten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Am Ende des Programms zeigt das Display die gewählte Ausgangsposition. Entnehmen Sie die Backform mit Topfhandschuhen aus dem Gerät. Lassen Sie das Brot oder den Kuchen etwas abkühlen, bevor Sie das Backwerk aus der Form nehmen.

HINWEIS

► Entnehmen Sie den Knet-/Rührhaken nach dem Backen aus dem Brot, bevor Sie das Brot anschneiden.

► Sie können den Knet-/Rührhaken auch schon nach dem letzten Knetvorgang des gewählten Backprogramms entnehmen, damit er beim Backen kein Loch im Brot hinterlässt. Bestäuben Sie dazu ihre Hände mit etwas Mehl und heben Sie den Brotteig an, um den Knet-/Rührhaken nach oben aus der Backform herauszuziehen.

► Weitere Tipps für ein optimales Backergebnis finden Sie im beigefügten Rezeptbuch

Backprogramme

Sie können mit der Taste zwischen 11 voreingestellten Programmen wählen:

Menü 1 - Basic
Zubereitung von Mischbrot. Sie können Zutaten ergänzen, um den Geschmack zu verbessern, z.B. Kürbiskerne, Speck oder geröstete Zwiebeln. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet.

Menü 2 - Weißbrot
Zum Backen von Weißbrot. Die klassische Variante ist das Weizenbrot, ein leichtes Brot mit knuspriger Kruste.

Menü 3 - Vollkornbrot
Vollkornbrote werden u. a. aus geschrotetem oder gemahlenem Vollkorngetreide hergestellt. Das Programm beginnt mit Vorheizen, d. h. die Zutaten werden vor dem Kneten erwärmt.

HINWEIS

- Um die Menüs 1, 2 oder 3 zu verkürzen, wählen Sie mit der Taste die Einstellung . In diesem Fall sollte das zugegebene Wasser lauwarm sein.

Menü 4 – Süßes Brot
Süße Brote werden häufig mit Milch hergestellt und können mit Zutaten wie Schokoladenraspeln, Rosinen oder Nüssen verfeinert werden.

Menü 5 - Kurzbackprogramm
Mit diesem Programm können sie die Backzeit von Misch- und Weißbrot verkürzen. So dauert beispielsweise ein Mischbrot mit Menü 1 und den Einstellungen und 3 Stunden und 25 Minuten, mit dem Menü 5 dagegen nur 1 Stunde und 20 Minuten. Eingespart wird die Zeit bei den Ruhephasen des Teiges. Daher wird empfohlen, bei diesem Menü die benötigten Flüssigkeiten vorab zu erwärmen. Bei Verwendung von kalten Flüssigkeiten kann der Teig nicht richtig aufgehen. Ist die Flüssigkeit zu heiß, kann die Hefe nicht wirken.

Menü 6 - Glutenfreies Brot
Für das Backen von glutenfreien Backwaren mit glutenfreien Mehlen oder Mehlmischungen.

Menü 7 - Pizzateig
Zum Kneten von Pizzateig. Füllen Sie alle Zutaten in die Brotbackform und das Gerät stellt einen glatten Pizzateig her. Sie müssen ihn nur noch ausrollen, belegen und backen.

Menü 8 - Nudelteig
Das Programm stellt in kürzester Zeit einen gleichmäßigen Nudelteig her.

Menü 9 - Marmelade
Zubereitung von Marmelade. Mit diesem Programm können Sie individuelle Marmeladen herstellen. Sie müssen die heiße Marmelade nur noch in die Gläser füllen.

Menü 10 - Backen ohne Kneten und Reis kochen
Zum Backen von fertigem Teig, der Teig wird bei diesem Programm nicht geknetet. Dieses Programm eignet sich zudem zum Kochen von Reis: Füllen Sie einen Teil Reis und knapp 2 Teile Wasser in die Brotbackform (z.B. 1 Tasse Reis und 1¾ Tassen Wasser).
Die Back- bzw. Garzeitzeit kann mit den Tasten ▲🕒 und ▼🕒 variiert werden (1:10; 1:20; 1:30). Sie können das Programm jederzeit unterbrechen, indem Sie die ⏻-Taste für zwei Sekunden gedrückt halten.

Menü 11 – Kuchen
Zum Herstellen von Rührkuchen. Verwenden Sie hierzu die Kuchenbackform mit dem Rührhaken.

HINWEIS

- ► Die einzelnen Zeitangaben für jedes Programm entnehmen Sie der Tabelle im Anhang.
- ► Rezepte für Brote, Kuchen, Nudeln, Teige und Marmelade finden Sie in unserem Rezeptbuch.
- ► Falls Sie Brot oder andere Backwaren mit fertigen Backmischungen herstellen, folgen Sie den Backanweisungen auf der Packung.

Zeitschaltuhr

HINWEIS

- ► Der Timer kann für alle Menüs verwendet werden, außer für Menü 10 (Backen ohne Kneten). Dort kann man die Backzeit mit den Tasten ▲🕒 und ▼🕒 verändern (1:10; 1:20; 1:30).

- ◆ Wählen Sie zuerst das gewünschte Menü (Taste 📖), das Brotgewicht (Taste 🍞) sowie den Bräunungsgrad (Taste ▨).

Beispiel: *Sie haben folgende Einstellung gewählt:*
Menü 1, Brotgewicht 🍞, Bräunungsgrad ▨.

Die Zeitangabe zeigt 3:25 an.

- ◆ Stellen Sie nun mit den Tasten ▲🕒 und ▼🕒 die gewünschte Backverzögerung ein. Mit jedem Tastendruck verändert sich die Anzeige um 10 Minuten. Sie können eine Zeitspanne von maximal 15 Stunden (inklusive Backzeit) einstellen.

Beispiel: *Mit jedem Tastendruck ▲🕒 verändert sich die Zeitangabe auf dem Display: 3:25 – 3:30 – 3:40 – 3:50 – 4:00 etc. Wenn Sie möchten, dass Ihr Brot in 6 Stunden fertig ist, drücken Sie die ▲🕒-Taste, bis das Display 6:00 anzeigt.*

- Starten Sie die Programmierung mit der Taste ⏻. Der Doppelpunkt im Display blinkt und die eingestellte Zeit läuft rückwärts ab. Das Backprogramm startet automatisch, wenn der Beginn der Backzeit erreicht ist.

  Beispiel: *Die Zeitanzeige steht auf 6:00, der Doppelpunkt blinkt. Wenn die Einstellung 3:25 erreicht ist, schaltet sich das Backprogramm automatisch ein.*

- Nach Ablauf der eingestellten Zeitspanne ist das Brot fertig, Sie können die Backform entnehmen.

  Beispiel: *Nach 6 Stunden, inkl. Backprogramm, ist das Brot fertig. Das Display springt auf 0:00, die Warmhaltephase beginnt. Sie können das Brot entnehmen oder Sie lassen das Brot während der Warmhaltephase noch im Gerät. Wenn diese abgelaufen ist, springt das Display zurück in die ursprüngliche Einstellung: Menü 1, Brotgewicht , Bräunungsgrad , 3:25.*

HINWEIS

- ► Bei warmer oder schwüler Witterung kann das Brot bei einer Verzögerung von mehr als zwei Stunden zu schnell aufgehen.
- ► Um zu vermeiden, dass die Hefe zu früh aufgeht, geben Sie das Mehl zuletzt in die Form, formen Sie eine kleine Mulde und legen Sie die Hefe dort hinein.
- ► Stellen Sie keine langen Verzögerungszeiten ein, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel (Milch, Eier etc.) verarbeiten.

Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion verhindert, dass beispielsweise das Brot Feuchtigkeit zieht. Nach Ablauf der Programme 1-6 sowie 10 und 11 wird das fertige Produkt für eine bestimmte Zeit warm gehalten. Das Display zeigt „0:00“ an und es ertönt ein Signalton in Intervallen.

Wenn Sie das fertige Brot während der Warmhaltephase herausnehmen möchten, schalten Sie das Gerät ab, indem Sie die ⏻-Taste für zwei Sekunden gedrückt halten.

HINWEIS

- ► Wie lange diese Warmhaltezeiten sind, entnehmen Sie bitte aus der Tabelle mit den einzelnen Programmphasen im Anhang.

Zutatenspender

Mit dem Zutatenspender können trockene Zutaten wie Kürbiskerne oder Rosinen gegen Ende der letzten Knetphase zum Teig gegeben werden. Die Bodenklappe des Spenders öffnet sich automatisch bei den Backprogrammen 1-7. Das Öffnen der Klappe wird durch deutlich hörbare Klackgeräusche und mehrere Signaltöne signalisiert. Der Zutatenspender öffnet sich nicht bei den Backprogrammen 8–11 (Nudelteig, Marmelade, Backen ohne Kneten, Kuchen).

HINWEIS

► Zu welchem Zeitpunkt sich der Zutatenspender bei den einzelnen Programmen öffnet, entnehmen Sie bitte der Tabelle im Anhang.

- Achten Sie darauf, den Spender nicht zu überfüllen, sonst verkeilen sich die Zutaten und fallen nicht in die Backform. Halten Sie sich bei den Füllmengen an die Angaben in den Rezepten.
- Kleine Zutaten wie Sesam können durch das Bodengitter des Spenders fallen. Für solche Zutaten öffnen Sie kurz den Deckel des Backautomaten und geben Sie die Körner direkt in die Backform, wenn der Signalton für die Öffnung des Spenders ertönt.
- Verfahren Sie genauso bei Zutaten, die schmelzen oder verkleben können (Schokolade, Käse, Fruchtstücke etc.).
- Reinigen Sie den Spender nach jedem Gebrauch. Auch Verschmutzungen können verhindern, dass sich die Bodenklappe des Spenders öffnet.

HINWEIS

► Das Gerät signalisiert mit kurzen Signaltönen, wann sich die Bodenklappe des Spenders öffnet. Zu diesem Zeitpunkt können Sie den Deckel des Backautomaten kurz öffnen und die Zutaten auch direkt in die Backform geben.

◆ Nach Beendigung des Backvorgangs ziehen Sie den Zutatenspender nach oben aus dem Gerät, reinigen Sie ihn, drücken Sie die Bodenklappe zu und stecken Sie den Spender wieder ins Gerät.

Zutatenspender entnehmen (Bild D1)

◆ Zum Entnehmen des Zutatenspenders ziehen Sie ihn mit etwas Kraft nach oben aus dem Gerät.

Zutatenspender einsetzen (Bilder D2 - D3)

◆ Um den Spender einzusetzen, schließen Sie zunächst mit leichtem Druck die Bodenklappe, bis sie einrastet.

◆ Drücken Sie den Zutatenspender in das Gerät, bis er hörbar einrastet.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie es, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege*** beschrieben.

Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Reinigung und Pflege

Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel Sicherheit!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Zur einfachen Reinigung kann der Deckel des Gerätes abgenommen werden.
  Stellen Sie den Deckel senkrecht und ziehen Sie ihn nach oben vom Gerät ab (Bild E1).
- Wischen Sie das Gerät und den Innenraum des Gehäuses mit einem feuchten Tuch ab.
- Die anderen benutzten Einzelteile können Sie im warmen Spülwasser reinigen. Wir empfehlen, die Brot- bzw. Kuchenbackform sowie die Rührwerkzeuge nicht in der Spülmaschine zu reinigen, da sich die blanken Aluminiumflächen verfärben. Zudem reagiert die Keramikbeschichtung äußerst empfindlich auf stark säurehaltige Reinigungsmittel. Es verliert seine Antihaftwirkung, je öfter es in der Spülmaschine gereinigt wird.
- Lassen Sie das Gerät einige Zeit nachtrocknen.
- Setzen Sie nach der Reinigung den Deckel wieder ein (Bild E2).
  Halten Sie den Deckel senkrecht und drücken Sie die Rastnasen des Deckels in die Aussparungen des Gehäuses (siehe Markierungen).

Allgemeines

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie.

Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Webseite beim jeweiligen Produkt.

Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2009/125/EG befindet.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen:

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Display zeigt E00.	Gerät ist zu kalt.	Warten Sie, bis das Gerät Zimmertemperatur angenommen hat.
Display zeigt E01.	Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch zu warm.	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
Display zeigt EEE.	Temperatursensor offen.	Kundendienst anrufen.
Display zeigt HHH.	Kurzschluss im Temperatursensor.	Kundendienst anrufen.

HINWEIS

- ► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- ► Bei Problemen, die das Backergebnis betreffen, beachten Sie bitte die Hinweise im beigefügten Rezeptbuch.

Ersatzteile und weiteres Zubehör

Pos.*	Artikelnr.	Bezeichnung
4	900 566 001	Zutatenspender
5, 6	900 566 076	Brotbackform mit Knethaken
7, 8	900 566 071	Kuchenbackform mit Rührhaken
9, 10	900 566 016	Messlöffel und Messbecher

*** Nummerierung gemäß Gerätebeschreibung**

Technische Daten

Modell	Brotbackautomat MULTI-BACK TOPCLASS 5 in 1
Typnummer	B7.001
Betriebsspannung	230 VAC
Netzfrequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme	650 W
Abmessungen	310 x 290 x 380 mm (H x B x T)
Nettogewicht ca.	5,6 kg
Schutzklasse	I
Schutzart	IP X0

Tabelle der Backzeiten

Menü	1. Basic											
Bräunungsgrad												
Gewicht												
Vorheizen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneten	5 min	5 min	5 min	5min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Ruhen	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneten	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Aufgehen	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	15 min	15 min	15 min
Kneten	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Aufgehen	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	9 min	9 min	9 min
Kneten	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Aufgehen	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	30 min	30 min	30 min
Backen	46 min	51 min	58 min	48 min	53 min	60 min	53 min	58 min	65 min	48 min	53 min	60 min
Programmdauer (h:min)	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	2:12	2:17	2:24
Warmhalten	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Zutatenspender öffnet sich bei (h:min)	2:51	2:56	3:03	2:53	2:58	3:05	2:58	3:03	3:10	1:52	1:57	2:04
Max. Verzögerung des Programmablaufs (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menü	2. Weißbrot											
Bräunungsgrad												
Gewicht												
Vorheizen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneten	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Ruhen	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneten	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Aufgehen	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	30 min	30 min	30 min
Kneten	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Aufgehen	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	15 min	15 min	15 min
Kneten	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	5 s	5 s	5 s
Aufgehen	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	30min	30min	30min
Backen	48min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55min	57 min	60 min	50 min	52 min	55 min
Programmdauer (h:min)	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	2:35	2:37	2:40
Warmhalten	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Zutatenspender öffnet sich bei (h:min)	3:08	3:10	3:13	3:10	3:12	3:15	3:15	3:17	3:20	2:15	2:17	2:20
Max. Verzögerung des Programmablaufs (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menü	3. Vollkornbrot											
Bräunungsgrad												
Gewicht												
Vorheizen	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	5 min	5 min	5 min
Kneten	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Ruhen	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneten	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Aufgehen	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	24 min	24 min	24 min
Kneten	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Aufgehen	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	11 min	11 min	11 min
Kneten	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Aufgehen	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	35 min	35 min	35 min
Backen	48 min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55 min	57 min	60 min	50 min	52 min	55 min
Programmdauer (h:min)	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	2:30	2:32	2:35
Warmhalten	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Zutatenspender öffnet sich bei (h:min)	2:58	3:00	3:03	3:00	3:02	3:05	3:05	3:07	3:10	2:10	2:12	2:15
Max. Verzögerung des Programmablaufs (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menü	4. Süßes Brot			5. Kurz-backpro-gramm	6. Glu-tenfreies Brot	7. Pizza-teig	8. Nudel-teig	9. Marme-lade	10. Ba-cken	11. Ku-chen
Gewicht					-	-	-	-	-	
Vorheizen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneten	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	3 min	5 min	-	5 min
Ruhen	5min	5min	5min	-	-	5min	-	-	-	-
Kneten	20 min	20 min	20 min	15 min	10 min	20 min	11 min	10 min	-	15 min
Aufgehen	39 min	39 min	39 min	12 min	-	60 min	-	-	-	-
Kneten	10 s	10 s	10 s	-	-	-	-	-	-	-
Aufgehen	26 min	26 min	26 min	-	-	-	-	-	-	-
Kneten	5 s	5 s	5 s	-	-	-	-	-	-	-
Aufgehen	52 min	52 min	52 min	-	60 min	-	-	-	-	-
Backen	50 min	55 min	60 min	48 min	55 min	-	-	70 min	60 -90 min	75 min
Programmdauer (h:min)	3:17	3:22	3:27	1:20	2:10	1:30	0:14	1:25	1:00-1:30	1:35
Warmhalten	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-	-	1 h	22 min
Zutatenspender öffnet sich bei (h:min)	2:57	3:02	3:07	1:10	2:05	1:10	-	-	-	-
Max. Verzögerung des Programmablaufs (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	15:00

Vorheizen des Backautomaten

Kneten des Teiges

Ruhen des Teiges

Aufgehen des Teiges

Backen des Teiges

Warmhalten des fertigen Produkts

Contents

Safety instructions 21
Appliance description 25
Startup 27
Operation and use 28
Storage 33
Cleaning and care 34
General 34
Troubleshooting 35
Spare parts and other accessories . . 36
Technical data 36

Dear Customer,

before using the appliance, please read the instructions contained in this user manual on startup, safety, intended use as well as cleaning and care.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

Keep this user manual in a safe place and pass it on to any future owners together with the appliance.

Safety instructions

- Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged appliance.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over and persons with decreased physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge unless they are supervised or were instructed on using the appliance and have understood the resulting dangers.
- Children may not play with the appliance.
- Cleaning and user-maintenance may not be carried out by children under the age of 8 years when not under supervision
- Store the appliance, mains cable and accessory parts out of the reach of children under 8 years of age.
- Do not leave the appliance unattended during operation.

- Only allow repairs to the appliance to be carried out by an authorised specialist or by the works customer service; this particularly applies to replacing a damaged connecting cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. They will also invalidate the warranty or guarantee.
- Repairs to the appliance during the guarantee period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer, otherwise the warranty or guarantee will become invalid in the event of damage or subsequent damage.
- Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.
- Only use spare parts from the manufacturer or spare parts that are specifically recommended by the manufacturer. The warranty or guarantee will otherwise be invalidated.
- Do not use this appliance together with an external timer or a separate remote control system.

⚠ DANGER

Danger from electric current!

- ► Do not use the appliance if the mains cable or mains plug is damaged.
- ► Do not open the housing of the appliance. Danger from electric current if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.
- ► Never immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids.
- ► Pull the plug out of the mains socket,
  - before inserting or removing the kneading/stirring hook,
  - if you are not using the appliance,
  - if a malfunction occurs during operation,
  - before you clean the appliance.
- ► Ensure that the appliance is completely dry before use.

⚠ DANGER

Risk of suffocation!

- ► Never play with packaging material. Risk of suffocation.

⚠ WARNING

Danger of burns!

- ► Do not open the appliance during the baking process.
- ► Do not touch any parts inside the appliance when it is in operation.
- ► Wear oven gloves when removing the baking mould from the appliance.
- ► Before cleaning, allow the appliance to cool down.

Danger from moving parts!

- ► Do not reach into the baking mould when the appliance is in operation.

CAUTION

- ► Do not pull the connecting cable to remove the plug from the mains socket.
- ► Clean the appliance and the accessories used as described in the section ***Cleaning and care***.
- ► In order not to destroy the non-stick coating, never use sharp objects or abrasive cleaners when cleaning the oven, baking moulds and kneader.
- ► Never lift or move the appliance with the mains cable.

Intended use

This appliance is primarily intended for non-commercial use in closed rooms for baking different types of bread and cake, cooking rice and for making dough, pastas and jams. Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

- ► Use the appliance only for its intended purpose.
- ► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.

The risk must be borne solely by the user.

Requirements for the place of use

For safe and trouble-free operation of the appliance, the installation location must satisfy the following requirements:

- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance in a hot, wet or very humid environment or in the vicinity of inflammable materials.
- Select a location that does not allow children to reach the hot surfaces of the appliance.
- The mains socket must be easily accessible to enable quick disconnection of the appliance from the electric circuit in the event of an emergency.

Electrical connection

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions on the electrical connection must be observed:

- Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. The data must correspond in order to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.
- The mains socket must be protected by at least a 16 A fuse.
- Ensure that the mains lead is undamaged and is not laid over sharp edges.

- The mains cable must not pulled tightly, bent or come into contact with hot surfaces.
- Route the cable to prevent risk of tripping.
- The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a mains socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates an imminent hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

CAUTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to minor injuries or material damage.

► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Appliance description

Overview/device contents

(See illustration on the left fold-out page)

1 Control panel and display
2 Lid
3 Window
4 Ingredients dispenser
5 Bread baking mould
6 Kneading hook
7 Cake baking mould
8 Stirring hook
9 Measuring spoon
10 Measuring cup
11 User manual (not illustrated)

Control panel and display (1a/1b)

NOTE

- ► Press the buttons described below repeatedly to test all setting options. An acoustic signal is emitted each time the button is pressed. Pay attention to the display; it changes each time the button is pressed.
- ► Each combination of programme, browning level and weight is automatically displayed with the corresponding baking time.

- : Use this button to select from the eleven preset programmes. The set programme appears in the display under Menu (baking programme 1 - 11).
- : Use this button to set the weight of the finished bread. You can choose between three different sizes: = 540g, = 680g or = 900g. The set weight is underlined in the display.
- : Use this button to select one of three different browning levels for programmes 1 - 4: = light, = medium, = dark. You can also shorten the baking time in baking programmes 1, 2 or 3 The set browning level is underlined in the display.
- : Use this button to start the selected programme. To stop the programme, press and hold down this button for approximately two seconds.
- / : Use these buttons to increase or decrease the timer of the appliance in 10-minute steps. Be aware that the set time indicates when the baking process is completed. The maximum possible setting is 15 hours.

  Example: *the timer displays 6:30. That means that the baking process will be completed in 6 hours and 30 minutes. If you start the programme with the button, the timer runs backwards. The bread will be baked in 6 hours and 30 minutes.*

These buttons are also used to set the baking time for menu 10.

After connecting the appliance to the power supply, the basic setting (1b) appears in the display.

The individual phases of the baking programme are listed on the right and left of the display. After pressing the button, a triangle on the left or right of the display indicates the current phase of the baking programme.

Timer
(if start delay is active)

Preheating the bread maker

Kneading the dough

Resting the dough

Dough rising

Baking the dough

Keeping the finished product warm

End of the programme

Startup

Unpacking

- Remove the appliance, all accessory parts and the user manual from the box.
- Remove all packaging materials and protective foils from the product and the accessories before using it for the first time.

NOTE

- ► Never remove the rating plate or any warning signs on the appliance.
- ► Keep the original packaging during the warranty or guarantee period of the appliance in order to return the appliance in the packaging in the event of a warranty or guarantee claim. Transport damage will invalidate the warranty or guarantee.

Check the delivery contents

- Check for visible signs of damage or missing items.
- Report incomplete or damaged contents to your supplier immediately.

Before using for the first time

- Clean the appliance and the accessories used as described in the section ***Cleaning and care***.

Inserting and removing the baking mould and kneading/stirring hook

NOTE

- ► When the term "baking mould" is used in this user manual, it refers to both the bread baking mould and the cake baking mould. To improve readability, the use of both forms was deliberately avoided. A specific baking mould is only stated when only that type of is required.

Inserting the kneading/stirring hook (image A1)

- Push the kneading/stirring hook onto the drive spindle in the middle of the baking mould base. Hook and pin have flat surfaces and only fit together when these surfaces are aligned. The drive spindle is held by a wing nut on the underside of the baking mould.

Removing the kneading/stirring hook (images A2 and A3)

- Hold the wing nut on the underside of the baking mould firmly with one hand and the kneading/stirring hook firmly with the other.
- Pull the kneading/stirring hook off the drive spindle with a slight turning movement while simultaneously turning the wing nut in the opposite direction.

NOTE

► You can remove the kneading/stirring hook after the final kneading process in the selected baking programme so that there is no hole in the bread after baking.
Sprinkle a little flour onto your hands and lift the dough in order to pull the kneading/stirring hook upwards out of the baking mould.

Inserting the baking mould (images B1 - B3)

- First push the kneading/stirring hook onto the drive spindle of the baking mould.
- Turn the baking mould slightly and insert it into the appliance.
- Turn the baking mould clockwise until it snaps in.

Removing the baking mould (images C1 - C3)

- Open the cover of the appliance.
- Use the handle to turn the baking mould anticlockwise until it stops.
- Lift the baking mould out of the appliance.

Operation and use

Basic operation of the appliance

NOTE

► Baking tips can be found in the recipe book supplied.

- Remove the baking mould from the appliance and if necessary, push the kneading/stirring hook onto the drive spindle in the base of the baking mould (see section ***Inserting and removing baking mould and kneading/stirring hook***).
- Pour the previously measured baking ingredients into the baking mould. Use the baking instructions in the recipe book or on the packaging of the selected bread baking mixture as a guide.

NOTE

► You can use the measuring cup and measuring spoon supplied for measuring the baking ingredients. For liquids, place the measuring cup on a flat surface and check the filling level at eye level.

- Insert the baking mould into the appliance (see section ***Inserting and removing the baking mould and kneading/stirring hook***).
- Close the lid.
- Insert the plug into a mains socket.
- Use the 📖 button to select a suitable baking programme.

- Use the button to set the bread weight.
- Use the button to select the browning level of the bread crust.
- If you wish to delay starting of the baking process, use buttons and to set the period of time to complete bread baking.
- Press the button to start the programme

NOTE

► As soon as you have pressed the button, all other button combinations are inhibited.

The appliance begins processing of the selected baking programme. The baking progress is indicated by the triangle on the left or right side of the display.

NOTE

► You can cancel the programme sequence by pressing the button for two seconds.

An acoustic signal is emitted repeatedly at the end of the baking time. The keep-warm phase begins (menus 1-6, 10 and 11 only).

NOTE

► You can also take the baking mould out of the appliance during the keep-warm phase. Quit the programme sequence by pressing and holding down the button for approx. two seconds and pulling the plug out of the mains socket.

- At the end of the programme, the selected start position appears on the display. Use oven gloves to lift the baking mould out of the appliance. Allow the bread or cake to cool down slightly before removing from the mould.

NOTE

► Pull the kneading/stirring hook out of the bread after baking and before cutting the bread.

► You can also remove the kneading/stirring hook after the last kneading cycle of the selected baking programme so that it does not leave a hole in the bread after baking. Sprinkle a little flour onto your hands and lift out the bread dough so that you can pull the kneading/stirring hook upwards out of the baking mould.

► Further tips for achieving ideal baking results can be found in the recipe book supplied.

Baking programmes

Use the following button to select between 11 preset programmes:

Menu 1 - Basic
Baking brown bread. You can add other ingredients to improve the taste such as pumpkin seeds, bacon or roasted onions. This is the most frequently used programme.

Menu 2 - White bread
Baking white bread. The classic variant is wheat bread, a light bread with a crisp crust.

Menu 3 - Wholemeal bread
Wholemeal bread is often made from crushed or ground wholemeal cereal. The programme starts with preheating, i.e. the ingredients are warmed before kneading.

NOTE

► To shorten menus 1, 2 or 3, use the button to select the setting . In this case, lukewarm water should be added.

Menu 4 – Sweet bread

Sweet breads are frequently made with milk and ingredients such as chocolate flakes, raisins or nuts can be added to taste.

Menu 5 - Short baking programme
This programme enables you to shorten the baking time for brown and white bread. The baking time for brown bread with menu 1 and settings and is 3 hours and 25 minutes but only 1 hour and 20 minutes with menu 5. Time is saved from the dough resting phases. For this menu, it is therefore recommended to warm up the required liquids in advance. The dough cannot rise properly when using cold liquids. If the liquid is too hot, the yeast cannot ferment.

Menu 6 - Gluten-free bread
For baking gluten-free products using gluten-free flours or flour blends.

Menu 7 - Pizza dough
For kneading pizza dough. Pour all ingredients into the bread baking mould and the appliance produces a smooth pizza dough. You then only need to roll out the dough, add the toppings and bake.

Menu 8 - Pasta dough
The programme produces a smooth pasta dough in a very short time.

Menu 9 - Jam
Preparing jams. This programme enables you to produce different types of jam. You then only need to pour the hot jam into the jars.

Menu 10 - Baking without kneading and cooking rice
For baking ready-mixed dough; the dough is not kneaded in this programme.
This programme is also suitable for cooking rice: add one part rice and just under 2 parts water to the bread baking mould (e.g. 1 cup of rice and 1¾ cups of water).
The baking or cooking time can be varied using the buttons ▲ and ▼ (1:10; 1:20; 1:30). You can interrupt the programme at any time by pressing and holding the ⏻ button down for two seconds.

Menu 11 – Cake
For making sponge cakes. Use the cake baking mould with the stirring hook for this programme.

NOTE

- ► The individual times for each programme can be found in the table in the appendix.
- ► Recipes for bread, cakes, pasta, dough and jams can be found in our recipe book.
- ► If you wish to make bread or other baked products using ready-to-use baking mixes, follow the baking instructions on the package.

Timer

NOTE

- ► The timer can be used for all menus except menu 10 (baking without kneading). The baking time can be changed using buttons ▲ and ▼ (1:10; 1:20; 1:30).

- ◆ First select the desired menu (button 📖), the bread weight (button) and the browning level (button).

  Example: *The following setting was selected:*
  Menu 1, bread weight, browning level.

  The baking time on the display is 3:25.

- ◆ Use buttons ▲ and ▼ to set the desired delay time. Each press of the button changes the displayed time by 10 minutes. You can set a maximum time of 15 hours (including baking time).

  Example: *Each button press ▲ changes the time on the display: 3:25 – 3:30 – 3:40 – 3:50 – 4:00 etc. If the bread is to be ready in 6 hours, press the ▲ button until 6:00 appears in the display.*

- Start the programme by pressing the ⏻ button. The colon on the display start flashing and the set time counts down. The baking programme starts automatically when the start of the baking time is reached.

  Example: *The displayed time is 6:00, the colon is flashing. When 3:25 is reached, the baking programme starts automatically.*

- After the set period of time has elapsed, the bread is finished and the baking mould can be removed from the appliance.

  Example: *After 6 hours incl. baking programme, the bread is finished. The display changes to 00:00 and the keep-warm phase starts. You can take the bread out of the appliance or leave it in the appliance during the keep-warm phase. At the end of the keep-warm phase, the display returns to the original setting: Menu 1, bread weight* *, browning level* *, 3:25.*

NOTE

- ► During warm or humid weather, the dough may rise too quickly and a delay time of more than two hours may be too long.
- ► To prevent the yeast rising too fast, add the flour to the mould last of all, form a small hollow in the flour and place the yeast into the hollow.
- ► Do not set long delay times if you are working with perishable foodstuffs (milk, eggs, etc.).

Keep-warm function

For example, the keep-warm function prevents the bread from absorbing moisture. At the end of programmes 1-6, 10 and 11, the finished product is kept warm for a certain time. "00:00" appears in the display and an acoustic signal is emitted intermittently.

If you wish to remove the finished bread during the keep-warm phase, switch off the appliance by pressing and holding the ⏻ button down for two seconds.

NOTE

- ► For details of the keep-warm time, refer to the table containing the individual programme phases in the appendix.

Ingredients dispenser

The ingredients dispenser allows you to add dry ingredients such as pumpkin seeds or raisins to the dough towards the end of the kneading process. The bottom flap of the dispenser opens automatically during baking programmes 1-7. Flap opening is indicated by clearly audible clicking and several acoustic signals. The ingredients dispenser does not open during baking programmes 8–11 (pasta dough, jam, baking without kneading, cake).

NOTE

► Details on the time when the ingredients dispenser opens in each individual programme can be obtained from the table in the appendix.

- Make sure that you do not overfill the dispenser, otherwise the ingredients may become wedged and will not drop into the baking mould. Pay attention to the quantities specified in the recipes.
- Small-sized ingredients such as sesame seeds can drop through the grate at the bottom of the dispenser. In this case, open the cover of the bread maker and add the seeds directly to the baking mould when the acoustic signal for the opening of the dispenser is emitted.
- Proceed in the same way for ingredients that can melt or stick (chocolate, cheese, pieces of fruit, etc.).
- Clean the dispenser after each use. Soiling can also prevent the flap at the bottom of the dispenser from opening.

NOTE

► Short acoustic signals indicate when the flap at the bottom of the dispenser opens. At this point, you can also open the cover of the bread maker to add the ingredients directly into the baking mould.

◆ When the baking process is complete, lift the ingredients dispenser out of the appliance, clean it, close the flap in the base and reinsert the dispenser into the appliance.

Removing the ingredients dispenser (image D1)

◆ To remove the ingredients dispenser, lift it firmly out of the appliance.

Inserting the ingredients dispenser (images D2 - D3)

◆ To insert the dispenser, push the base flap until it closes and locks.

◆ Press the ingredients dispenser into the appliance until it audibly snaps in.

Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in the section ***Cleaning and care***.

Store the appliance and all accessory parts at a dry, clean and frost-free location, which is protected against direct sunlight.

Cleaning and care

Before beginning work, pay attention to the safety instructions in the section on safety!

- Clean the appliance after each use. To simplify cleaning, the lid of the appliance can be removed.
  Lift the lid until it is upright and pull it upwards out of the appliance (image E1).
- Wipe the appliance and the inside of the housing using a damp cloth.
- Other parts used can be cleaned in warm dishwater. Cleaning the bread or cake forms or the stirring tools in a dishwasher is not recommended as plain aluminium parts will discolour. In addition, the ceramic coating is very sensitive to strongly acidic cleaning agents. Frequent cleaning in the dishwasher is detrimental to the non-stick properties.
- Allow sufficient time for the appliance to dry completely.
- After cleaning, replace the lid (image E2). Hold the lid upright and push the latches of the lid into the recesses in the housing (see markings).

General

Warranty/Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also grants an extended manufacturer's guarantee for some products.

Provided this is granted, the corresponding details for each product can be found either on the product-specific packaging, advertising material or on the BEEM website.

Please visit our website to obtain more information on comprehensive guarantee conditions, available accessories and spare parts as well as user manuals in various languages.

Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, as well as reproduction of the illustrations even in modified form is only permitted with the written approval of the manufacturer.

Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.

This product may not be disposed of in the domestic refuse within the European Union. Dispose of the appliance via communal collection points.

Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2004/108/EC directives.

Limitation of liability

We assume no reliability for damage or follow-up damage in the case of:

- failure to observe the instructions in the user manual,
- use for other than the intended purpose,
- improper or unsuitable handling,
- incorrectly performed repairs,
- unauthorised modifications,
- use of non-approved parts or spare parts,
- use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Troubleshooting

The following table will help you locate and eliminate minor faults:

Fault	Possible cause	Remedy
E00 appears in the display.	Appliance is too cold.	Wait until the appliance has reached room temperature.
E01 appears in the display.	Appliance is still too warm after the last baking programme.	Wait until the appliance has cooled down.
EEE appears in the display.	Temperature sensor open.	Call customer service.
HHH appears in the display.	Short-circuit in temperature sensor.	Call customer service.

NOTE

- ► If you cannot resolve the problem with the steps described above, please contact customer service.
- ► For problems relating to the baking result, please refer to the notes in the recipe book supplied.

Spare parts and other accessories

Item*	Article No.	Designation
4	900 566 001	Ingredients dispenser
5, 6	900 566 076	Bread baking mould with dough hook
7, 8	900 566 071	Cake baking mould with stirring hook
9, 10	900 566 016	Measuring spoon and measuring cup

*** numbering according to the description of the appliance**

Technical data

Model	Bread Maker MULTI-BACK TOPCLASS 5 in 1
Type number	B7.001
Operating voltage	230 VAC
Mains frequency	50 Hz
Power consumption	650 W
Dimensions	310 x 290 x 380 mm (H x W x D)
Net weight approx.	5.6 kg
Protection class	I
Degree of protection	IP X0

Table of baking times

Menu	1. Basic											
Browning level												
Weight												
Preheating	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneading	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Resting	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneading	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Rising	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	15 min	15 min	15 min
Kneading	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rising	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	9 min	9 min	9 min
Kneading	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rising	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	30 min	30 min	30 min
Baking	46 min	51 min	58 min	48 min	53 min	60 min	53 min	58 min	65 min	48 min	53 min	60 min
Programme duration (h:min)	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	2:12	2:17	2:24
Keeping warm	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Ingredients dispenser opens automatically (h:min)	2:51	2:56	3:03	2:53	2:58	3:05	2:58	3:03	3:10	1:52	1:57	2:04
Max. programme sequence delay (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	2. White bread											
Browning level												
Weight												
Preheating	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneading	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Resting	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneading	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Rising	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	30 min	30 min	30 min
Kneading	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rising	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	15 min	15 min	15 min
Kneading	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	5 s	5 s	5 s
Rising	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	30 min	30 min	30 min
Baking	48 min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55 min	57 min	60 min	50 min	52 min	55 min
Programme duration (h:min)	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	2:35	2:37	2:40
Keeping warm	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Ingredients dispenser opens automatically (h:min)	3:08	3:10	3:13	3:10	3:12	3:15	3:15	3:17	3:20	2:15	2:17	2:20
Max. programme sequence delay (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	3. Wholemeal bread											
Browning level												
Weight												
Preheating	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	5 min	5 min	5 min
Kneading	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Resting	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneading	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Rising	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	24 min	24 min	24 min
Kneading	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rising	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	11 min	11 min	11 min
Kneading	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rising	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	35 min	35 min	35 min
Baking	48 min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55 min	57 min	60 min	50 min	52 min	55 min
Programme duration (h:min)	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	2:30	2:32	2:35
Keeping warm	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Ingredients dispenser opens automatically (h:min)	2:58	3:00	3:03	3:00	3:02	3:05	3:05	3:07	3:10	2:10	2:12	2:15
Max. programme sequence delay (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	4. Sweet bread			5. Accelerated baking programme	6. Gluten-free bread	7. Pizza dough	8. Pasta dough	9. Jams	10. Baking	11. Cake
Weight					-	-	-	-	-	
Preheating	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneading	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	3 min	5 min	-	5 min
Resting	5 min	5 min	5 min	-	-	5 min	-	-	-	-
Kneading	20 min	20 min	20 min	15 min	10 min	20 min	11 min	10 min	-	15 min
Rising	39 min	39 min	39 min	12 min	-	60 min	-	-	-	-
Kneading	10 s	10 s	10 s	-	-	-	-	-	-	-
Rising	26 min	26 min	26 min	-	-	-	-	-	-	-
Kneading	5 s	5 s	5 s	-	-	-	-	-	-	-
Rising	52 min	52 min	52 min	-	60 min	-	-	-	-	-
Baking	50 min	55 min	60 min	48 min	55 min	-	-	70 min	60 -90 min	75 min
Programme duration (h:min)	3:17	3:22	3:27	1:20	2:10	1:30	00:14	1:25	1:00-1:30	1:35
Keeping warm	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-	-	1 h	22 min
Ingredients dispenser opens automatically (h:min)	2:57	3:02	3:07	1:10	2:05	1:10	-	-	-	-
Max. programme sequence delay (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	15:00

Preheating of the bread maker

Kneading the dough

Resting the dough

Dough rising

Baking the dough

Holding the finished product

Table des matières

Consignes de sécurité 41
Description de l'appareil. 45
Mise en service 47
Utilisation et fonctionnement. 48
Rangement. 53
Nettoyage et entretien. 54
Générales 54
Dépannage 55
Pièces de rechange et autres accessoires 56
Données techniques 56

Cher client,

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions relatives à la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme ainsi qu'au nettoyage et à l'entretien contenues dans la présente notice d'utilisation.

Ouvrez les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir consulter les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

Conservez la présente notice d'utilisation pour toute utilisation ultérieure et remettez-la avec l'appareil à son propriétaire suivant.

Consignes de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes, ayant trop peu d'expérience et/ou de connaissances, que sous surveillance ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qui comprennent les risques résiduels.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage ainsi que l'entretien par l'utilisateur sont interdits aux enfants de moins de 8 ans et sans supervision.
- Ranger l'appareil, le câble d'alimentation et les accessoires hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, ne le laissez pas sans surveillance.

- Ne faites réparer l'appareil que par un vendeur spécialisé agréé ou par le service Après-vente de l'usine. Ceci vaut tout particulièrement pour le remplacement d'un câble de raccordement endommagé. Des réparations non-conformes peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur. De plus, la garantie perd toute validité.
- Pendant la période de garantie, toute réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un service après-vente autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits de garantie perdent leur effet pour les dommages immédiats et les dysfonctionnements consécutifs en résultant.
- Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange originales. Le respect des exigences de sécurité est uniquement garanti avec ces pièces.
- N'utilisez que des accessoires du fabricant ou ceux expressément recommandés par celui-ci. Autrement, la garantie pert son effet.
- N'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télétransmission séparé.

⚠ DANGER

Risque lié au courant électrique

- ► N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- ► N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Si vous touchez des pièces sous tension et si vous modifiez le montage électrique et mécanique, il y a risque d'électrocution.
- ► Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche réseau dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- ► Débranchez la fiche réseau de la prise,
  - avant de mettre en place et d'enlever le moule à cuisson et le crochet mélangeur/malaxeur,
  - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
  - lorsqu'une perturbation se produit pendant le fonctionnement,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- ► Assurez-vous que l'appareil soit parfaitement sec avant de l'utiliser.

⚠ DANGER

Risque d'étouffement !

► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer.
Il y a risque d'étouffement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

► N'ouvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement.

► Ne touchez pas les parties se trouvant à l'intérieur de l'appareil lorsque celui-ci est en service.

► Utilisez des maniques pour sortir le moule à cuisson de l'appareil.

► Laissez refroidir l'appareil avant tout nettoyage.

Risque issu des composants en mouvement !

► Ne mettez pas les mains dans le moule de cuisson lorsque l'appareil fonctionne.

ATTENTION

► Débranchez toujours la ligne de raccordement en tirant sur la surface de préhension de la fiche et non sur le câble électrique lui-même.

► Nettoyez l'appareil et les accessoires comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien***.

► Pour nettoyer l'espace du four, les moules et crochets malaxeurs, n'utilisez jamais des objets tranchants ni des détergents abrasifs afin de ne pas détruire le revêtement anti-
adhérent.

► N'utilisez jamais le câble d'alimentation pour porter, lever ou déplacer l'appareil.

Utilisation conforme

Cet appareil est principalement prévu pour une utilisation à caractère non commercial dans des locaux fermés pour la cuisson de différentes sortes de pain, de gâteaux et du riz, et pour la réalisation de pâtes, nouilles et confitures. Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre est consi-dérée comme non conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non conforme et/ou autre, l'appareil peut présenter des dangers.

- ► L'appareil doit uniquement être utilisé de manière conforme.
- ► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toutes réclamations pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non conforme sont exclues.

Seul l'utilisateur en assume les risques.

Conditions requises sur le lieu de montage

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, le lieu de montage doit remplir les conditions préalables suivantes :

- Placez l'appareil sur une surface de travail sèche, plane et résistante à la chaleur.
- Ne placez pas l'appareil dans un environnement très chaud, humide, mouillé ou à proximité de matières inflammables.
- Choisissez le lieu de montage de manière à ce que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces très chaudes de l'appareil.
- La prise utilisée doit être facile d'accès pour pouvoir débrancher rapidement l'appareil en cas d'urgence.

Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :

- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de branchement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Pour qu'aucun dommage ne se produise sur l'appareil, ces données doivent être identiques. En cas de doute, consultez votre vendeur d'appareils électriques.
- La prise de courant doit être protégée au moins par un coupe-circuit automatique de 16 A.
- Assurez-vous que le câble de branche-ment ne soit pas endommagé, ni posé sur des arêtes vives.

- Il est interdit de tendre le câble de branchement, de le plier ou de le
  mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
- Posez le câble de branchement de manière à ce que personne ne risque de trébucher dessus.
- La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-
  ci est branché à un conducteur de protection installé conformément aux directives. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation domestique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité des dommages entraînés par l'absence ou le non-branchement d'un conducteur de protection.

Symboles utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un danger imminent et menaçant pouvant occasionner des blessures graves voire mortelles.

► Pour éviter ce risque, veuillez respecter les instructions indiquées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.

► Pour éviter ce risque, veuillez respecter les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.

► Pour éviter ce risque, veuillez respecter les instructions indiquées ici.

INDICATION

► Une indication désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Description de l'appareil

Plan de l'appareil/ Étendue de la livraison

(voir les illustrations sur la page dépliante gauche)

1 Panneau de commande et affichage
2 Couvercle
3 Regard
4 Distributeur d'ingrédients
5 Moule à pain
6 Crochet malaxeur
7 Moule à gâteau
8 Crochet mélangeur
9 Cuillère de dosage
10 Gobelet doseur
11 Notice d'utilisation (sans illustration)

Panneau de commande et affichage (1a/1b)

INDICATION

- ► Appuyez plusieurs fois sur les touches décrites par la suite pour tester les possibilités de réglage. A chaque actionnement de touche, un signal sonore retentit. Observer l'affichage, il change à chaque pression de touche.
- ► Chaque combinaison de programme, de degré de brunissement et de poids est affichée automatiquement avec le temps de cuisson approprié.

- : Cette touche vous permet de sélectionner un des onze programmes paramétrés. Le programme réglé est affiché à l'écran sous Menu (Programme de cuisson 1 - 11).
- : Cette touche vous permet de régler le poids du pain fini. Vous pouvez choisir parmi trois tailles différentes : = 540 g, = 680 g ou = 900 g. A l'écran, un trait au dessous du poids réglé indique votre choix.
- : Cette touche vous permet de choisir entre trois degrés de brunissement dans les programmes de cuisssons 1 - 4 : = clair, = moyen, = foncé. En outre, vous avez la possibilité de raccourcir le temps de cuisson dans les programmes 1, 2 ou 3 en utilisant le réglage . A l'écran, un trait au-dessus du degré de brunissement réglé indique votre choix.
- : Appuyez sur cette touche pour démarrer le programme réglé. Pour arrêter l'opération, vous devez maintenir la touche appuyée pendant environ deux secondes.
- / : A l'aide de ces touches, vous pouvez augmenter ou réduire le temps réglé sur la minuterie de l'appareil par intervalles de 10 minutes. Veuillez noter que le temps réglé indique le moment où la cuisson est terminée. Un réglage maximum de 15 heures est possible.

  Exemple : *La minuterie à l'écran affiche 6:30. C'est-à-dire que le processus de cuisson sera terminé dans 6 heures et 30 minutes.*
  Si vous démarrez la programmation en appuyant sur la touche -, la minuterie (chronomètre) fonctionne à rebours. Votre pain sera terminé en 6 heures et 30 minutes.

En outre, ces touches vous permettent de régler le temps de cuisson pour le menu 10.

Après le branchement de l'appareil à l'alimentation secteur, le réglage de base suivant (1b) s'affiche à l'écran :

Les phases individuelles des programmes de cuisson sont indiquées à gauche et à droite de l'écran. Après avoir actionné la touche , un triangle sur le côté gauche ou droit du bord de l'écran vous indique à quelle phase se trouve le programme de cuisson.

Minuterie
(lorsque la temporisation du démarrage est active)

Préchauffage de l'appareil de cuisson automatique.

Malaxage de la pâte

Repos de la pâte

Gonflement de la pâte

Cuisson de la pâte

Maintien à chaud du produit fini

Fin du programme

Mise en service

Déballage

- Retirez l'appareil, tous les accessoires et la notice d'utilisation du carton.
- Avant la première utilisation, retirez de l'appareil et des accessoires tous les matériaux d'emballage et films de protection.

INDICATION

- ► Ne jamais retirer la plaque signalétique ou les éventuels avertissements.
- ► Conserver l'emballage original pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'envoyer emballé de manière conforme en cas de garantie. Les dommages dus au transport entraînent l'invalidation du droit à la garantie.

Contrôler l'étendue de la livraison

- Vérifiez l'intégralité du contenu et l'absence de dommages visibles.
- Signalez dans les plus brefs délais une livraison incomplète ou endommagée à votre fournisseur.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil et les accessoires comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien***.

Mise en place et retrait du moule et du crochet mélangeur/malaxeur

INDICATION

- ► Dans cette notice d'utilisation, le terme « Moules » désigne aussi bien le moule à pain que celui à gâteau. Pour faciliter la lecture, nous avons renoncé à mentionner les deux moules à la fois. Ce n'est que lorsqu'il s'agit d'un moule spécifique que celui-ci a été désigné spécifiquement.

Mise en place du crochet malaxeur/mélangeur (figure A1)

- Placez le crochet malaxeur/mélangeur sur la broche qui se trouve au centre du fond du moule. Le crochet et la broche ont des méplats, ils ne vont ensemble que si ces zones sont superposées. La broche est maintenue sur la face inférieure du moule par un écrou à oreilles.

Retrait du crochet mélangeur/malaxeur (figures A2 et A3)

- Maintenez avec une main l'écrou à oreilles sur le côté inférieur du moule et le crochet malaxeur/mélangeur avec l'autre.
- Retirez le crochet malaxeur/mélangeur de la broche en effectuant un léger mouvement de rotation tout en faisant tourner l'écrou à oreilles dans l'autre sens.

INDICATION

► Vous pouvez retirer le crochet malaxeur/mélangeur après la dernière opération de malaxage du programme de cuisson choisi, afin que celui-ci ne laisse aucun trou dans le pain. Pour ce faire, saupoudrez vos mains de farine et soulevez la pâte pour sortir par le haut le crochet malaxeur/mélangeur du moule.

Mettre en place le moule de cuisson (figures B1 - B3)

- Enfichez tout d'abord le crochet malaxeur/mélangeur sur la broche du moule.
- Insérez le moule dans l'appareil en le tournant légèrement.
- Tournez le moule dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante.

Retirer le moule de cuisson (figures C1 - C3)

- Ouvrez le couvercle de l'appareil.
- Tournez le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Sortez le moule de l'appareil par le haut.

Utilisation et fonctionnement

Principe d'utilisation de l'appareil

INDICATION

► Vous trouverez des suggestions de cuisson dans le livre de recettes ci-joint.

- Retirez le moule de cuisson de l'appareil et enfichez éventuellement le crochet malaxeur ou mélangeur sur la broche au fond du moule (voir le chapitre ***Mise en place et retrait du crochet malaxeur/mélangeur***).
- Versez les ingrédients de cuisson aux proportions mesurées dans le moule. Suivez les indications de préparation contenues dans le livre de recettes ou les indications figurant sur l'emballage de la préparation pour pain choisie.

INDICATION

► Pour le dosage des ingrédients, vous pouvez utiliser le gobelet doseur et la cuillère de dosage compris dans la livraison. Pour les liquides, mettez le gobelet doseur sur une surface plane et contrôlez le niveau de remplissage à hauteur de l'œil.

- Placez le moule dans l'appareil (voir le chapitre ***Mise en place et retrait du crochet malaxeur/mélangeur***).
- Fermez le couvercle.
- Branchez la fiche réseau dans une prise.
- Avec la touche 📖, sélectionnez le programme de cuisson qui convient.

- Avec la touche, réglez le poids du pain.
- Avec la touche, sélectionnez le degré de brunissement de la croûte du pain.
- Si vous voulez démarrer la cuisson de manière temporisée, appuyez sur les touches et pour régler la période de temps au bout de laquelle le pain doit être prêt.
- Appuyez sur la touche , pour démarrer le programme.

INDICATION

► Dès que vous avez appuyé sur , toutes les autres fonctions de touches sont bloquées.

L'appareil commence maintenant à prendre en charge le programme de cuisson sélectionné. Le triangle sur le bord droit ou gauche de l'écran vous indique la progression du programme de cuisson.

INDICATION

► Vous pouvez arrêter le déroulement d'un programme en appuyant sur la touche - pendant env. deux secondes.

Un signal sonore retentit après l'écoulement du temps de cuisson. La phase de conservation à température débute (seulement pour les menus 1-6, 10 et 11).

INDICATION

► Vous pouvez aussi sortir le moule de l'appareil pendant la phase de conservation à température. Pour cela, quittez la séquence de programme en appuyant sur la touche - pendant env. deux secondes puis débranchez la fiche réseau de la prise.

- A la fin du programme, l'écran affiche la position initiale souhaitée. Utilisez des maniques pour sortir le moule de l'appareil. Laissez le pain ou le gâteau refroidir un peu avant de sortir le produit cuit du moule.

INDICATION

► Sortez le crochet malaxeur/mélangeur du pain après la cuisson avant de couper celui-ci.

► Vous pouvez déjà retire le crochet malaxeur/mélangeur après la dernière opération de malaxage du programme de cuisson sélectionné pour éviter qu'il ne laisse un trou dans le pain. Pour ce faire, saupoudrez vos mains de farine et soulevez la pâte pour sortir par le haut le crochet malaxeur/mélangeur du moule.

► Pour plus de conseils concernant un résultat de cuisson optimal, veuillez vous reporter au livre de recettes ci-joint

Programmes de cuisson

Avec la touche , vous pouvez choisir entre 11 programmes préconfigurés :

Menu 1 - Basic
Préparation de pain bis. Vous pouvez ajouter des ingrédients pour améliorer le goût du pain, p. ex. en ajoutant des graines de courge, du lard ou des oignons frits. C'est le programme le plus utilisé.

Menu 2 - Pain blanc
Pour la cuisson de pain blanc. La variante classique est le pain au froment, un pain léger avec une croûte croustillante.

Menu 3 - Pain complet
Les pains complets sont réalisés entre autres à base de céréales complètes égrugées ou moulues. Le programme commence par le préchauffage, c-à-d. que les ingrédients sont réchauffés avant le malaxage.

INDICATION

► Pour raccourcir les menus 1, 2 ou 3, utilisez la touche pour sélectionner le réglage . Dans ce cas, l'eau ajoutée doit être tiède.

Menu 4 – Pain sucré
Les pains sucrés sont souvent fabriqués avec du lait et peuvent être affinés avec des ingrédients tels que des copeaux de chocolat, des raisins secs ou des noix.

Menu 5 - Programme de cuisson court
Ce programme vous permet de raccourcir le temps de cuisson du pain bis et du pain blanc. Ainsi, par exemple, un pain bis préparé en utilisant le menu 1 et les paramètres et dure 3 heures et 25 minutes, avec le menu 5, en revanche, seulement 1 heure et 20 minutes. On économise le temps entre les phases de repos de la pâte. Pour cette raison, il est recommandé de préchauffer les liquides nécessités pour ce menu. En cas d'utilisation de liquides froids, la pâte ne lève pas correctement. Si le liquide est trop chaud, la levure ne peut pas agir.

Menu 6 - Pain sans gluten. Pour la cuisson de pains et gâteaux sans gluten avec des farines ou préparations de farine sans gluten.

Menu 7 - Pâte à pizza
Pour le malaxage de pâte à pizza. Versez tous les ingrédients dans le moule de cuisson à pain et l'appareil produit une pâte à pizza lisse. Il ne vous reste plus qu'à la rouler, la garnir et la cuire.

Menu 8 - Pâte à nouilles
En très peu de temps, la machine fabrique une pâte à nouilles homogène.

Menu 9 - Confiture
Préparation de confiture. Ce programme vous permet de réaliser des confitures individuelles. Il vous suffit de remplir la confiture chaude dans les verres.

Menu 10 - Cuisson sans pétrissage et cuisson du riz
Ne sert qu'à la cuisson d'une pâte finie. La pâte n'est pas pétrie dans ce programme. Ce programme convient en outre à la cuisson du riz : remplissez le moule à pain d'une partie de riz et de presque 2 parties d'eau (p. ex. 1 tasse de riz et 1¾ de tasse d'eau).
Le temps de cuisson peut être réglé à l'aide des touches ▲ et ▼(1:10; 1:20; 1:30). Vous pouvez interrompre le programme à tout moment en appuyant sur la touche ⏻ - pendant env. deux secondes.

Menu 11 – Gâteau
Pour la réalisation de gâteau battu. A cet effet, utilisez le moule à gâteau avec le crochet malaxeur.

INDICATION

- ► Les temps individuels indiqués pour chaque programme figurent au tableau en annexe.
- ► Dans notre livre de recettes, vous trouverez des recettes de pain, de nouilles, de pâtes et de confitures.
- ► Lorsque vous fabriquez du pain ou de la pâtisserie avec des préparations précuites, suivez les instructions de cuisson sur l'emballage.

Minuterie

INDICATION

- ► La minuterie peut être utilisée pour tous les menus à l'exception du menu 10 (cuisson sans malaxage). On peut y modifier le temps de cuisson à l'aide des touches ▲ et ▼ (1:10 ; 1:20 ; 1:30).

◆ Sélectionnez tout d'abord le menu souhaité (touche), le poids du pain (touche) ainsi que le degré de brunissement (touche).

Exemple : *Vous avez sélectionné le paramètre suivant : Menu 1, poids du pain, degré de brunissement.*
L'affichage du temps indique 3:25.

◆ Réglez maintenant avec les touches ▲ et ▼ la temporisation de cuisson souhaitée. A chaque actionnement de touche, l'affichage change de 10 minutes. Vous pouvez régler un intervalle de temps maximum de 15 heures (y compris le temps de cuisson).

Exemple : *A chaque actionnement de touche ▲, l'indication de temps change à l'écran : 3:25 – 3:30 – 3:40 – 3:50 – 4:00 etc. Si vous désirez que votre pain soit prêt en 6 heures, appuyez sur la touche ▲ - jusqu'à ce que l'écran affiche 6:00.*

- Démarrez la programmation en appuyant sur la touche ⏻. Le double point clignote à l'affichage et le temps réglé s'écoule sous forme de compte à rebours. Le programme de cuisson démarre automatiquement lorsque le début du temps de cuisson est atteint.

  Exemple : *l'affichage du temps est sur 6:00, le double point clignote. Le programme de cuisson démarre automatiquement lorsque le réglage est arrivé à 3:25.*

- Après l'écoulement du laps de temps réglé, le pain est terminé. Vous pouvez alors le sortir du moule de cuisson.

  Exemple : *Après 6 heures, programme de cuisson compris, le pain est fini. L'affichage retourne à 00:00, la phase de conservation à température commence. Vous pouvez retirer le pain ou le laisser dans l'appareil pendant la phase de conservation à température. Après l'écoulement de celle-ci, l'écran retourne au paramètre initial : menu 1, poids du pain* *, degré de brunissement* *, 3.25.*

INDICATION

- ► En cas de temps chaud et lourd, le pain peut lever trop vite après un retardement de plus de deux heures.
- ► Pour éviter que la levure ne lève trop tôt, mettez la farine en dernier dans le moule, faites un petit puits et versez-y la levure.
- ► Ne réglez pas de temps de temporisation trop longs lorsque vous utilisez des denrées alimentaires facilement périssables (lait, œufs etc.).

Fonction de conservation à température

La fonction de conservation à température évite par exemple que le pain ne prenne l'humidité. Après le déroulement des programmes 1 - 6 puis 10 et 11, le produit fini est conservé à température pendant une durée définie. L'écran affiche « 0:00 » et un signal sonore retentit par intervalles.

Si vous désirez retirer le pain fini pendant la phase de conservation à température, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche ⏻ - pendant env. deux secondes.

INDICATION

- ► Pour vous renseigner sur ces durée de conservation à température, veuillez consulter le tableau avec les phases de programme individuelles figurant en annexe.

Distributeur d'ingrédients

Le distributeur d'ingrédients permet de verser des ingrédients secs tels que des graines de courge ou des raisins secs dans la pâte après la fin du malaxage. La trappe au fond du distributeur s'ouvre automatiquement pour les programmes de cuisson 1-7. L'ouverture de la trappe est signalée par des bruits de claquement bien audibles et plusieurs signaux sonores. Le distributeur d'ingrédients ne s'ouvre pas aux programmes de cuisson 8 - 11 (pâte à nouilles, confiture, cuisson sans malaxage, gâteau).

INDICATION

► Pour savoir à quel moment le distributeur d'ingrédients s'ouvre pour chaque programme individuel, reportez-vous au tableau figurant en annexe.

- Evitez toute surcharge du distributeur, sinon les ingrédients se coincent et ne tombent pas dans le moule de cuisson. Pour les quantités de remplissage, veuillez vous reporter aux indications contenues dans les recettes.
- Les ingrédients de petite taille risquent de tomber par la grille de fond du distributeur. Pour ces ingrédients, ouvrez brièvement le couvercle de la machine à cuisson automatique et versez les graines directement dans le moule lorsque le signal sonore d'ouverture du distributeur retentit.
- Procédez de la même manière pour les ingrédients susceptibles de fondre ou de coller (chocolat, fromage, morceaux de fruit etc.).
- Nettoyez le distributeur après chaque utilisation. Des encrassements peuvent, eux aussi, empêcher l'ouverture de la trappe de fond du distributeur.

INDICATION

► L'appareil signale par des signaux sonores courts le moment d'ouverture de la trappe de fond du distributeur. A ce moment, ouvrez brièvement le couvercle de la machine à cuisson automatique et versez les ingrédients directement dans le moule.

◆ Une fois la cuisson terminée, sortez le distributeur d'ingrédients de l'appareil en le tirant en haut, nettoyez-le, poussez la trappe de fond pour la refermer et remettez le distributeur dans l'appareil.

Retirer le distributeur d'ingrédients (figure D1)

◆ Pour retirer le distributeur d'ingrédients, tirez-le hors de l'appareil et vers le haut en forçant un peu.

Mettre en place le distributeur d'ingrédients (figures D2 - D3)

◆ Pour mettre en place le distributeur, commencez par fermer la trappe de fond en exerçant une faible pression jusqu'à ce qu'elle encrante.

◆ Enfoncez le distributeur d'ingrédients dans l'appareil jusqu'à ce qu'il encrante de manière audible.

Rangement

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, nettoyez-le de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien***.

Rangez l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, où il ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil.

Nettoyage et entretien

Avant de commencer les travaux, observez les consignes de sécurité du chapitre Sécurité !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Pour faciliter le nettoyage, il est possible de démonter le couvercle de l'appareil. Mettez le couvercle en position verticale et retirez-le de l'appareil par le haut (figure E1).
- Nettoyez l'appareil et l'intérieur du boîtier avec un chiffon humide.
- Vous pouvez nettoyer les autres pièces détachées utilisées dans de l'eau à vaisselle chaude. Nous recommandons de ne pas nettoyer le moule à pain ou à gâteau ainsi que les ustensiles agitateurs au lave-vaisselle, les surfaces brillantes en aluminium risquent sinon de se colorer. Par ailleurs, le revêtement en céramique réagit de manière extrêmement sensible aux produits nettoyants à forte teneur en acides. Si les éléments sont lavés fréquemment en lave-vaisselle, ils perdent leur effet anti-adhérent.
- Laissez sécher l'appareil définitivement pendant un certain temps.
- Après le nettoyage, remettez le couvercle en place (figure E2). Maintenez le couvercle en position verticale et enfoncez les taquets d'encrantement du couvercle dans les échancrures du boîtier (voir repères).

Générales

Garantie

Outre l'obligation de garantie légale, BEEM accorde une garantie fabricant étendue sur certains produits.

Si elle est octroyée, vous trouverez les informations correspondantes soit sur l'emballage du produit en question, sur sa documentation promotionnelle ou sur le site Internet de BEEM

Sur notre site Internet www.beem.de, vous trouverez les conditions de garantie détaillées, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d'utilisation en différentes langues.

Droits d'auteur

Le présent document est soumis à la protection sur les droits d'auteur. Toute reproduction ou impression ultérieure, même partielle ainsi que la retranscription d'illustrations, même à l'état modifié, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

Indications relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Eliminez les matériaux d'emballage non nécessités conformément aux directives locales en vigueur.

A l'intérieur de l'Union européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères normales. Remettez l'appareil aux centres de collecte communaux pour l'élimination.

Déclaration de conformité

Par la présente, la société BEEM déclare que l'appareil est conforme aux exigences fondamentales et autres des directives 2006/95/CE, 2009/125/CE et 2004/108/CE.

Limitations de la responsabilité

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou dommages consécutifs en cas de :

- non-respect de la notice d'utilisation ;
- utilisation non-conforme ;
- manipulation non-conforme ou incorrecte ;
- réparations effectuées de manière inappropriée ;
- modifications non-autorisées
- utilisation de pièces et pièces de rechange autres que celles du fabricant ;
- utilisation d'accessoires ou de pièces complémentaires inappropriées.

Dépannage

Le tableau suivant aide à localiser les petites perturbations et à y remédier :

Erreur	Cause possible	Remède
L'écran affiche E00.	L'appareil est trop froid.	Attendez jusqu'à ce que l'appareil soit arrivé à température ambiante.
L'écran affiche E01.	L'appareil est encore trop chaud après la dernière cuisson.	Attendez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.
L'écran affiche EEE.	Capteur de température ouvert.	Appelez le service après-vente.
L'écran affiche HHH.	Court-circuit dans le capteur de température.	Appelez le service après-vente.

INDICATION

► Si vous ne réussissez pas à résoudre le problème avec les actions précitées, veuillez vous adresser au service après-vente.

► En cas de problèmes concernant le résultat de cuisson, observez les indications contenues dans le livre de recettes ci-joint.

Pièces de rechange et autres accessoires

Pos.*	Référence	Désignation
4	900 566 001	Distributeur d'ingrédients
5, 6	900 566 076	Moule à pain avec crochet malaxeur
7, 8	900 566 071	Moule à gateau avec crochet malaxeur
9, 10	900 566 016	Gobelet doseur et cuillère de dosage

*** Numérotation selon la description de l'appareil**

Données techniques

Modèle	Machine à pain automatique MULTI-BACK TOPCLASS 5 in 1
Numéro de type	B7.001
Tension de service	230 VAC
Fréquence réseau	50 Hz
Puissance absorbée	650 W
Dimensions	310 x 290 x 380 mm (H x L x P)
Poids net app.	5,6 kg
Classe de protection	I
Type de protection	IP X0

Tableau des temps de cuisson

Menu	1. Basic											
Degré de brunissement												
Poids												
Préchauffage	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Malaxage	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn
Repos	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn
Malaxage	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn
Gonflement	40 mn	40 mn	40 mn	40 mn	40 mn	40 mn	40 mn	40 mn	40 mn	15 mn	15 mn	15 mn
Malaxage	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Gonflement	25 mn	25 mn	25 mn	25 mn	25 mn	25 mn	25 mn	25 mn	25 mn	9 mn	9 mn	9 mn
Malaxage	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Gonflement	50 mn	50 mn	50 mn	50 mn	50 mn	50 mn	50 mn	50 mn	50 mn	30 mn	30 mn	30 mn
Cuisson	46 mn	51 mn	58 mn	48 mn	53 mn	60 mn	53 mn	58 mn	65 mn	48 mn	53 mn	60 mn
Durée du programme (h:min)	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	2:12	2:17	2:24
Conservation à température	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Le distributeur d'ingrédients s'ouvre à (h:min)	2:51	2:56	3:03	2:53	2:58	3:05	2:58	3:03	3:10	1:52	1:57	2:04
Temporisation max. du déroulement du programme (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	2. Pain blanc											
Degré de brunissement												
Poids												
Préchauffage	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Malaxage	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn
Repos	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn
Malaxage	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn	20 mn
Gonflement	39 mn	39 mn	39 mn	39 mn	39 mn	39 mn	39 mn	39 mn	39 mn	30 mn	30 mn	30 mn
Malaxage	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Gonflement	31 mn	31 mn	31 mn	31 mn	31 mn	31 mn	31 mn	31 mn	31 mn	15 mn	15 mn	15 mn
Malaxage	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	5 s	5 s	5 s
Gonflement	60 mn	60 mn	60 mn	60 mn	60 mn	60 mn	60 mn	60 mn	60 mn	30 mn	30 mn	30 mn
Cuisson	48 mn	50 mn	53 mn	50 mn	52 mn	55 mn	55 mn	57 mn	60 mn	50 mn	52 mn	55 mn
Durée du programme (h:min)	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	2:35	2:37	2:40
Conservation à température	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Le distributeur d'ingrédients s'ouvre à (h:min)	3:08	3:10	3:13	3:10	3:12	3:15	3:15	3:17	3:20	2:15	2:17	2:20
Temporisation max. du déroulement du programme (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	3. Pain complet											
Degré de brunissement												
Poids												
Préchauffage	30 mn	30 mn	30 mn	30 mn	30 mn	30 mn	30 mn	30 mn	30 mn	5 mn	5 mn	5 mn
Malaxage	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn
Repos	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn
Malaxage	15 mn	15 mn	15 mn	15 mn	15 mn	15 mn	15 mn	15 mn	15 mn	15 mn	15 mn	15 mn
Gonflement	49 mn	49 mn	49 mn	49 mn	49 mn	49 mn	49 mn	49 mn	49 mn	24 mn	24 mn	24 mn
Malaxage	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Gonflement	26 mn	26 mn	26 mn	26 mn	26 mn	26 mn	26 mn	26 mn	26 mn	11 mn	11 mn	11 mn
Malaxage	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Gonflement	45 mn	45 mn	45 mn	45 mn	45 mn	45 mn	45 mn	45 mn	45 mn	35 mn	35 mn	35 mn
Cuisson	48 mn	50 mn	53 mn	50 mn	52 mn	55 mn	55 mn	57 mn	60 mn	50 mn	52 mn	55 mn
Durée du programme (h:min)	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	2:30	2:32	2:35
Conservation à température	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Le distributeur d'ingrédients s'ouvre à (h:min)	2:58	3:00	3:03	3:00	3:02	3:05	3:05	3:07	3:10	2:10	2:12	2:15
Temporisation max. du déroulement du programme (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	4. Pain sucré			5. Programme de cuisson court	6. Pain sans gluten	7. Pâte à pizza	8. Pâte à nouilles	9. Confiture	10. Cuisson	11. Gâteau
Poids					-	-	-	-	-	
Préchauffage	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Malaxage	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	5 mn	3 mn	5 mn	-	5 mn
Repos	5 mn	5 mn	5 mn	-	-	5 mn	-	-	-	-
Malaxage	20 mn	20 mn	20 mn	15 mn	10 mn	20 mn	11 mn	10 mn	-	15 mn
Gonflement	39 mn	39 mn	39 mn	12 mn	-	60 mn	-	-	-	-
Malaxage	10 s	10 s	10 s	-	-	-	-	-	-	-
Gonflement	26 mn	26 mn	26 mn	-	-	-	-	-	-	-
Malaxage	5 s	5 s	5 s	-	-	-	-	-	-	-
Gonflement	52 mn	52 mn	52 mn	-	60 mn	-	-	-	-	-
Cuisson	50 mn	55 mn	60 mn	48 mn	55 mn	-	-	70 mn	60 - 90 mn	75 mn
Durée du programme (h:min)	3:17	3:22	3:27	1:20	2:10	1:30	0:14	1:25	1:00-1:30	1:35
Conservation à température	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-	-	1 h	22 mn
Le distributeur d'ingrédients s'ouvre à (h:min)	2:57	3:02	3:07	1:10	2:05	1:10	-	-	-	-
Temporisation max. du déroulement du programme (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	15:00

Préchauffage de l'appareil de cuisson

Malaxage de la pâte

Repos de la pâte

Gonflement de la pâte

Cuisson de la pâte

Conservation à température du produit fini

Contenido

Indicaciones de seguridad **61**
Descripción del aparato **65**
Puesta en servicio **67**
Operación y funcionamiento **68**
Almacenamiento **73**
Limpieza y cuidado **74**
Generalidades **74**
Solución de problemas **75**
Piezas de repuesto y otros accesorios **76**
Datos técnicos **76**

Estimado cliente:

Antes de usar el aparato, lea las indicaciones contenidas en este manual de instrucciones acerca de la puesta en marcha, seguridad, uso conforme al previsto así como su limpieza y cuidado.

Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

Guarde debidamente este manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo junto al aparato en caso de transferencia a otra persona.

Indicaciones de seguridad

- Antes de utilizar el aparato, revise que el aparato no presente daños externos. No encienda nunca el aparato si está dañado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas cuyas limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, así como su falta de experiencia y/o de conocimientos, no les permitan saber cómo funciona el aparato, salvo bajo la vigilancia o las instrucciones de una persona responsable que le indique como utilizar el aparato y que han comprendido los daños resultantes del uso del aparato.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Las tareas de limpieza y el mantenimiento de usuario no deben realizarlos los niños menores de 8 años sin vigilancia.
- Guarde el aparato, el cable de red y los accesorios fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.

- Encargue las reparaciones del aparato siempre a un distribuidor autorizado o al servicio técnico de fábrica; esto tiene especial importancia si se tiene que sustituir un cable de conexión deteriorado. Una reparación indebida puede provocar situaciones graves de peligro para el usuario. Además, la garantía quedará invalidada.
- Las reparaciones del aparato dentro del periodo de garantía deberán ser realizadas únicamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, ya que de lo contrario cualquier daño o avería derivada del mismo quedará excluido de la garantía.
- Los componentes defectuosos se deberán sustituir únicamente por piezas de repuesto originales. Ésta es la única forma de garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad.
- Utilice únicamente los accesorios del fabricante o recomendados explícitamente por el fabricante. De lo contrario quedarán invalidados los derechos a la garantía.
- No utilice este aparato en combinación con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.

⚠ PELIGRO

¡Peligros relacionados con la electricidad!

- ► No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija de red están dañados.
- ► No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. Si se tocan las conexiones eléctricas o se altera la estructura eléctrica y mecánica del aparato, existe peligro de descarga eléctrica.
- ► Nunca sumerja en agua o en otro líquido el aparato o la clavija de red.
- ► Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente,
  - antes de extraer o insertar el molde o bien el brazo amasador/mezclador,
  - cuando no esté utilizando el aparato,
  - si se produce algún fallo durante el funcionamiento,
  - antes de limpiar el aparato.
- ► Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el aparato esté completamente seco.

⚠ PELIGRO

¡Peligro de asfixia!

- ► El material de embalaje no debe utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

- ► No abra el aparato durante el proceso de horneado.
- ► Mientras que el aparato este en funcionamiento, no toque ninguna pieza del interior.
- ► Para extraer el molde del aparato, utilice manoplas.
- ► Antes de limpiar el aparato, déjelo enfriar.

¡Peligro a causa de los componentes móviles!

- ► Durante el funcionamiento del aparato no introduzca las manos en el molde.

ATENCIÓN

- ► Para desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente, tire siempre cogiéndolo por la clavija de red y nunca por el propio cable de alimentación.
- ► Limpie el aparato y los accesorios utilizados de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados***.
- ► Con el fin de no destruir el revestimiento antiadherente, no limpie nunca la cámara del horno, molde y brazo amasador con objetos puntiagudos o productos de limpieza abrasivos.
- ► No utilice nunca el cable de red para transportar, levantar o mover el aparato.

Uso conforme al previsto

Este aparato se ha diseñado preferentemente para el uso particular en lugares cerrados, con el fin de hornear diferentes panes y bizcochos, cocción de arroz así como la preparación de masas, pastas y mermeladas. Cualquier uso diferente o excesivo se considerará no conforme al previsto.

⚠ ADVERTENCIA

Si el aparato no se utiliza de la forma prevista y/o si se utiliza con otra finalidad pueden producirse situaciones de peligro.

- ► Utilice el equipo únicamente conforme a su uso previsto.
- ► Cumpla los procedimientos que se describen en este manual de instrucciones.

Las reclamaciones por daños derivados del uso no conforme al previsto quedarán invalidadas de forma inmediata.

El riesgo es responsabilidad única del usuario.

Requisitos para el lugar de colocación

A fin de que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, debe colocarse en un lugar que cumpla con los siguientes requisitos:

- Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana y resistente resistente al calor.
- No coloque el aparato en lugares calientes, mojados o demasiado húmedos ni cerca de materiales inflamables.
- A la hora de elegir el lugar de colocación del aparato, procure que los niños no puedan alcanzar las superficies calientes del aparato.
- La toma de corriente utilizada debe encontrarse en un lugar de fácil acceso que permita separar el aparato rápidamente del circuito eléctrico en caso de emergencia.

Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, deben respetarse las siguientes indicaciones en relación a la instalación eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de la red eléctrica. Para que el aparato no resulte dañado, ambos datos deben coincidir. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
- La base de enchufe debe estar protegida como mínimo por medio de un interruptor automático de 16 A.
- Asegúrese de que el cable de conexión esté en perfecto estado y de que no quede colocado sobre bordes cortantes.

- La línea de conexión no debe tenderse tirante o doblarse ni entrar en contacto con superficies calientes.
- Coloque el cable de conexión de forma que nadie pueda tropezar.
- La seguridad eléctrica del aparato únicamente se puede garantizar si se conecta a una instalación eléctrica que disponga de una toma de tierra instalada de acuerdo con la normativa. Queda prohibido utilizar una toma de corriente sin toma de tierra. En caso de duda, encargue a un técnico electricista que revise la instalación eléctrica de su casa. El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por la ausencia o por un fallo en la toma de tierra.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza cuando exista una situación de peligro inminente que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

ATENCIÓN

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones leves o daños materiales.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

INDICACIÓN

► Las Notas contienen información adicional para facilitar el uso del aparato.

Descripción del aparato

Sinóptico de aparato/Suministro

(Véase las ilustraciones en la página desplegable izquierda)

1 Panel de operación y pantalla
2 Tapa
3 Mirilla
4 Dosificador de ingredientes
5 Molde para pan
6 Brazo amasador
7 Molde para bizcochos
8 Brazo mezclador
9 Cuchara dosificadora
10 Vaso dosificador
11 Manual de instrucciones (no ilustrado)

Panel de operación y pantalla (1a/1b)

INDICACIÓN

- ► Pulse los botones descritos a continuación para comprobar todas las opciones de ajuste. A cada pulsación suena una señal acústica. Oberve la pantalla, va cambiando con cada pulsación del botón.
- ► Cada combinación de programa, grado de tostado y peso se indica automáticamente con el tiempo de horneado adecuado.

- : Con este botón seleccione uno de los once programas preajustados. El programa ajustado se muestra en la pantalla bajo menú (programa de horneado 1 - 11).
- : Con este botón ajusta el peso del pan terminado. Puede elegir entre tres tamaños diferentes: = 540g, = 680g o bien = 900g. Su selección se muestra mediante una raya debajo del peso ajustado.
- : Con esta tecla puede elegir para los programas 1 - 4 entre los tres grados de tostado: = claro, = medio, = oscuro. Además tiene la opción de acortar en los programas de horneado 1, 2 o bien 3 el tiempo de horneado con el ajuste . Su selección se muestra en la pantalla mediante una raya sobre el grado de tostado ajustado.
- : Con esta tecla inicia el programa ajustado. Para detener el proceso deberá presionar estas dos teclas durante dos segundos aprox..
- / : Con estas teclas puede aumentar o disminuir el reloj temporizador del aparato en pasos de 10 minutos. Tenga en cuenta que la hora que visualiza en la pantalla es la de la finalización de horneado. El ajuste máximo que se puede realizar es de 15 horas.

  Ejemplo: *En la pantalla el reloj temporizador indica 6:30. Significa que el proceso de horneado finalizará en 6 horas y 30 minutos.*
  Si inicia la programación con el botón , el reloj temporizador (Timer) realiza la cuenta atrás. Su pan estará horneado en 6 horas y 30 minutos.

Además puede ajustar a través de estos botones el tiempo de horneado para el menú 10.

Después de conectar el aparato a la alimentación eléctrica, aparece en la pantalla la configuración básica (1b).

A la izquierda y a la derecha de la pantalla se muestran cada una de las fases de los programas de horneado. Depués de accionar el botón un triángulo le muestra en el borde izquierdo o derecho en que fase se encuentra el programa de horneado.

Reloj temporizador
(si se encuentra el retardo de inicio activo)

Precalentamiento de la panificadora

Amasado

Reposar la masa

Subida de la masa

Cocción de la masa

Mantener caliente el producto acabado

Fin del programa

Puesta en servicio

Desembalaje

- Extraiga de la caja el aparato, todos los accesorios y el manual de instrucciones.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez retire todos los materiales de embalaje y todos los plásticos de protección del aparato y los accesorios.

INDICACIÓN

- ► No retire nunca la placa de características ni las posibles advertencias.
- ► Guarde el embalaje original durante todo el plazo de garantía del aparato para poderlo embalar y enviar correctamente en caso de aplicación de la garantía. Los daños de transporte provocarán la anulación de la garantía legal o comercial.

Comprobar el suministro

- Compruebe que el contenido esté completo y que no presente daños visibles.
- Si el volumen de suministro está incompleto o en mal estado, informe inmediatamente al proveedor.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Limpie el aparato y los accesorios utilizados de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados***.

Insertar y extraer el molde así como el brazo amasador/mezclador

INDICACIÓN

- ► Cuando se hable en estas instrucciones de "moldes" este termino hace referencia tanto al molde para pan como al molde para bizcochos. Para su mejor comprensión de lectura se prescinde de mencionar ambos tipos. Sólo si se trata de un molde determinado, se hace mención expresa.

Insertar el brazo amasador/mezclador (figura A1)

- Coloque el brazo amasador/mezclador sobre el pasador giratorio que se encuentra en el centro del fondo del molde. Los brazos y el pasador están achaflanados de modo que se ajustan entre sí cuando se encuentran los puntos adecuados en frente. El pasador giratorio es sujeto en la parte inferior del molde por una tuerca de mariposa.

Extraer el brazo amasador/mezclador (figuras A2 y A3)

- Sujete con una mano la tuerca de mariposa en la parte inferior del molde y con la otra el brazo amasador/mezclador.
- Extraiga el brazo amasador/mezclador con un movimiento de giro ligero del pasador giratorio, en este proceso deberá girar la tuerca de mariposa simultáneamente en sentido contrario.

INDICACIÓN

► Puede extraer el brazo amasador/mezclador finalizado el último proceso de amasar del programa de horneado elegido, de este modo evitará que quede un orificio en el pan recién hecho.
Polvoree las manos con algo de harina y levante la masa para el pan, de este modo podrá extraer el brazo amasador/mezclador hacia arriba.

Insertar el molde (figuras B1 - B3)

- Inserte primero el brazo amasador/mezclador sobre el pasador giratorio del molde.
- Inserte el molde en el aparato ligeramente girado
- Gire el molde en sentido horario hasta que encaje.

Extraer el molde (figuras C1 - C3)

- Abra la tapa del aparato.
- Gire el molde en el asa en sentido horario hasta el tope.
- Levante el molde del aparato.

Operación y funcionamiento

Principios del manejo del aparato

INDICACIÓN

► Los consejos de cocción los encontrará en el libro de recetas adjunto.

- Extraiga el molde del aparato e inserte en su caso el brazo amasador o bien mezclador en el pasador giratorio del fondo (véase capítulo ***Extraer e insertar el molde o bien el brazo amasador/,mezclador***).
- Introduzca los ingredientes dosificados en el molde. Consulte al respecto las indicaciones de preparación en el libro de recetas o bien según las indicaciones que aparecen en el envase de la mezcla preparada para pan.

INDICACIÓN

► Para dosificar los ingredientes puede usar la cuchara dosificadora o el vaso dosificador. En caso de líquidos coloque el vaso dosificador sobre una superficie plana y controle el nivel de llenado ópticamente.

- Inserte el molde en el aparato (véase el capítulo ***Insertar y extraer el molde así como el brazo amasador/,mezclador).***
- Cierre la tapa.
- Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.
- Seleccione con el botón 🕮 el programa de cocción adecuado.

- Ajuste con el botón el peso del pan.
- Seleccione con el botón el grado de tostado de la corteza.
- Si desea iniciar el proceso de cocción retardado, ajuste con los botones y el intervalo de tiempo que desea para el acabado del pan.
- Pulse el botón , para iniciar el programa

INDICACIÓN

► Al momento que ha pulsado , el resto de las demás funciones de los botones están bloqueadas.

El aparato comienza a procesar el programa de cocción elegido. El triángulo en la esquina superior izquierda o bien derecha del borde la pantalla le muestra el progreso del proceso de cocción.

INDICACIÓN

► Puede cancelar la secuencia del programa, manteniendo pulsado el botón durante dos segundos aprox..

Finalizado el tiempo de cocción suena varias veces una señal acústica. Comienza la fase de mantener caliente (sólo menú 1-6, 10 y 11).

INDICACIÓN

► También puede extraer el molde del aparato durante la fase de mantener caliente. Finalice para ello la secuencia de programa, manteniendo pulsado el botón durante dos segundos aprox. y desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.

- Al final del programa muestra la pantalla la posición inicial seleccionada. Extraíga el molde del aparato usando unas manoplas. Deje que se enfríe un poco el pan o el bizcocho antes de extraer el producto acabado del molde.

INDICACIÓN

► Extraiga el brazo amasador/mezclador del pan después de la cocción antes de comenzar a cortarlo.

► Puede extraer el brazo amasador/mezclador también, finalizado el último proceso de amasar del programa de horneado elegido, de este modo evitará que quede un orificio en el pan recién hecho. Polvoree las manos con algo de harina y levante la masa para el pan, de este modo podrá extraer del molde el brazo amasador/mezclador hacia arriba.

► Para lograr unos resultados de cocción óptimos, consulte los demás consejos en el libro de recetas adjunto.

Programas de la panificadora

Con el botón puede elegir entre 11 programas preajustados:

Menú 1 - Básico
Preparación de pan negro. Para mejorar el sabor puede añadir ingredientes tales como p. ej., pepitas de calabaza, tocino o bien cebollas tostadas. Este programa se utiliza con más frecuencia.

Menú 2 - Pan blanco
Preparación de pan blanco. La variante clásica es el pan de trigo, un pan ligero y de corteza crujiente.

Menú 3 - Pan integral
Los panes integrales se realizan a partir de trigo no totalmente molido y de centeno molido. El programa comienza con el precalentamiento, es decir los ingredientes son calentados antes de amasar.

INDICACIÓN

► Para acortar los menús 1, 2 o bien 3, seleccione con el botón el ajuste . En este caso el agua añadida debe estar templada.

Menú 4 – Pan dulce
Los panes dulces se realizan la mayoría de las veces con leche y se pueden refinar con ingredientes como chocolate raspado, pasas o nueces.

Menú 5 - Programa super rápido
Con este programa puede acortar el tiempo de preparación de pan mexcla y pan blanco. De este modo dura por ejemplo un pan negro con el menú 1 y los ajustes y 3 horas y 25 minutos, en cambio con el menú 5 la duración es de sólo 1 hora y 20 minutos. Se ahorra el tiempo entre las fases de reposo de la masa. Por ello se aconseja en este menú de precalentar los líquidos necesarios. Si se utiliza líquidos fríos, la masa no puede subir correctamente. Si el líquido está demasiado caliente la levadura no actúa bien.

Menú 6 - Pan sin glutén
Para la preparación de productos de horno libre de gluten con harinas o mezclas de harinas sin gluten.

Menú 7 - Masa para pizzas
Para el amasado de pizzas. Introduzca todos los ingrediente en el molde, el aparato se encarga de preparar una masa lisa para pizzas. Sólo falta por extenderlo, cubrir con ingredientes y hornear.

Menú 8 - Masa para pastas
El programa realiza en un muy poco tiempo una masa para pastas uniforme.

Menú 9 - Mermelada
Preparación de mermeladas. Con este programa puede preparar mermeladas individuales. Sólo tiene que llenar los frascos con la mermelada caliente.

Menú 10 - Horneado sin amasar y cocción de arroz
Para hornear masa preparada, la masa no es amasada en este programa.
Este programa es apto además para la cocción del arroz. Añada una parte de arroz y 2 partes cortas de agua en el molde (p. ej. 1 taza de arroz y 1¾ tazas de agua).
El tiempo de horneado o bien de cocción se puede variar con los botones ▲ ◷ y ▼ ◷ (1:10; 1:20; 1:30). Tiene la opción de interrumpir en todo momento el programa, manteniendo pulsado el botón ⏻ durante dos segundos aprox.

Menú 11 – Bizcocho
Para la preparación de bizcocho común. Utilice al respecto el molde para bizcochos con brazo mezclador.

INDICACIÓN

- ► Las indicaciones de tiempo individual para cada programa, la puede consultar en la tabla del anexo.
- ► En nuestro libro de recetas encontrará recetas para panes, bizcochos, pastas, masas y mermelada.
- ► Si desea preparar pan u otros productos de horneado con mezclas ya preparadas, siga las instrucciones en el envase.

Temporizador

INDICACIÓN

- ► El temporizador puede utilizarse para todos los menús, excepto para el menú 10 (horneado sin amasar). En el se puede variar el tiempo de horneado con los botones ▲ ◷ y ▼ ◷ (1:10; 1:20; 1:30).

◆ Seleccione primero el menú deseado (botón 📖), el peso del pan (botón 🍞) asi como el grado de tostado (botón ▨).

Ejemplo: *Ha optado por el ajuste siguiente:*
Menú 1, peso del pan 🍞, grado de tostado ▨.

La indicación del tiempo muestra 3:25.

◆ Ajuste ahora con los botones ▲ ◷ y ▼ ◷ el retardo de horneado deseado. Con cada pulsación del botón, varía la indicación en 10 minutos. Puede ajustar un intervalo de tiempo de máximo 15 horas (inclusive tiempo de horneado).

Ejemplo: *Con cada pulsación de botón ▲ ◷ varia la indicación de la hora en la pantalla: 3:25 – 3:30 – 3:40 – 3:50 – 4:00 etc. Si desea que este terminado su pan en 6 horas pulse el botón ▲ ◷ hasta que la pantalla muestre 6:00.*

- Inicie la programación con el botón ⏻. El punto doble parpadea en la pantalla y el tiempo ajustado funciona de forma regresiva. El programa de horneado arranca automáticamente al alcanzar la hora de horneado.

  Ejemplo: *La indicación de la hora está puesta a las 6:00, el punto doble parpadea. Si se ha alcanzado el ajuste 3:25 se activa automáticamente el programa de horneado.*

- Transcurrido el intervalo ajustado el pan estará listo. Ahora podrá extraer el molde.

  Ejemplo: *Después de 6 horas incl. programa de horneado el pan esta listo. La pantalla salta a 0:00, y se inicia la fase de mantener caliente. Ahora podrá extraer el pan o bien dejar el pan aun dentro durante la fase de mantenimiento de calor. Transcurrido este tiempo, la pantalla salta al ajuste originario: Menú 1, peso del pan, grado de tostado, 3:25.*

INDICACIÓN

- ► Con climatología caliente o húmeda el pan podría subir demásiado rápido con un retardo de más de dos horas.
- ► Para evitar que suba la levadura antes de tiempo, añada un poco de harina como último ingrediente en el molde, realice un pequeño hueco y coloque la levadura dentro.
- ► No configure tiempos de retardo largos si va a elaborar alimentos fácilmente perecederos (leche, huevos, etc.).

Función de mantener caliente

La función de mantener caliente evita por ejemplo que el pan absorba humedad. Transcurridos los programas 1-6 así como 10 y 11, el producto acabado se mantiene caliente durante un tiempo determinado. La pantalla muestra „0:00“ y suena a intervalos una señal acústica.

Si desea extraer el pan durante la fase de mantener caliente, apague el aparato manteniendo pulsado el botón ⏻ durante dos segundos aprox.

INDICACIÓN

- ► La duración de los tiempos de mantener caliente los puede consultar con cada una de las fases del programa en el anexo.

Dosificador de ingredientes

Con el dosificador de ingrediente puede agregar a la masa, ingredientes secos tales como pepita de calabaza o pasas al final del proceso de amasar. La compuerta del fondo del dosificador se abre automáticamente con los programas de horneado 1-7. La apertura de la compuerta va acompañada de unos ruidos de claqueo inconfundibles y varias señales acústicas. El dosificador de ingredientes no se abre con los programas de horneado 8–11 (masa para pastas, mermelada, horneado sin amasar, bizcochos).

INDICACIÓN

► A que instante abre el dosificador de ingredientes en cada uno de los programas, lo puede consultar en la tabla del anexo.

- Preste atención de no llenar en exceso el dosificador, de lo contrario se podrían obstruir los ingredientes y por consiguiente no caen dentro del molde. Cumpla fielmente las cantidades de llenado según lo indicado en las recetas.
- Los ingredientes pequeños tales como sésamo, pueden desprenderse a través de la rejilla del fondo. Para este tipo de ingredientes, abra brevemente la tapa de la panificadora cuando escuche la señal acústica para la apertura del dosificador y añada los granos directamente en el molde.
- Proceda del mismo modo para los ingredientes que puedan fundirse o adherirse (chocolate, queso, trozos de fruta, etc.).
- Limpie el dosificador después de cada uso. Incluso la suciedad puede obstaculizar la apertura de la compuerta de fondo del dosificador.

INDICACIÓN

► El aparato señaliza con una señal acústica corta cuando es el momento de apertura de la compuerta de fondo del dosificador. En estos instantes puede abrir brevemente la tapa de la panificadora e introducir los ingredientes directamente en el molde.

◆ Finalizado el proceso de horneado, extraiga el dosificador de ingrediente del aparato tirando hacia arriba, limpielo, cierre la compuerta del fondo y vuelva a insertar el dosificador dentro del aparato.

Retirar el dosificador de ingredientes (figura D1)

◆ Para extraer el dosificador de ingredientes, extraigalo del aparato hacia arriba aplicando un poco de fuerza.

Insertar el dosificador de ingredientes (figuras D2 - D3)

◆ Para insertar el dosificador cierre primero la tapa del fondo ejerciendo un poco de fuerza hasta que encaje.

◆ Presione el dosificador de ingredientes dentro del aparato hasta que encaje.

Almacenamiento

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un periodo prolongado, límpielo de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados***.

Guarde el aparato y todos los accesorios en un lugar limpio y protegido contra el frío y contra la luz directa del sol.

Limpieza y cuidado

¡Antes de comenzar con las tareas observe las indicaciones de seguridad en el capitulo seguridad!

- Limpie el aparato siempre que termine de utilizarlo. Para una limpieza fácil, puede retirar la tapa del aparato. Coloque la tapa perpendicular y extraigala del aparato tirando de ella hacia arriba (fig. E1).
- Limpie el aparato y el interior con un paño húmedo.
- El resto de las piezas utilizadas puede limpiarlas con una solución jabonosa. Aconsejamos no limpiar el molde para pan o bien bizcocho, así como los útiles de mezclarl dentro del lavavajillas ya que se podrían colorear las superficies metálicas del aluminio. Además reacciona con mucha sensibilidad el revestimiento cerámico a los productos de limpieza muy ácidos. Perdería su poder antiadherente cuanto más veces se lave en el lavavajillas.
- Deje secar el aparato durante un tiempo adicional.
- Vuelva a colocar la tapa después de la limpieza (figura E2). Mantenga la tapa perpendicular y presione hasta que encajen los salientes de la tapa en los huecos de la carcasa (véase las marcas).

Generalidades

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, BEEM también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos.

En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje del producto, el material publicitario o el sitio web de BEEM para el producto en cuestión.

En nuestra página web www.beem.de encontrará las condiciones de garantía detalladas, accesorios y repuestos que puede adquirir, así como los manuales de instrucciones en idiomas diferentes.

Derechos de autor

Este documento está protegido por las leyes de derechos de autor. Queda prohibida la reproducción y reimpresión total o parcial del manual, así como la copia de sus ilustraciones, con o sin modificaciones, sin la autorización por escrito del fabricante.

Indicaciones acerca de la protección medioambiental

Los materiales de embalaje utilizado son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.

En la Unión Europea no está permitido eliminar este aparato junto con la basura doméstica. El aparato debe desecharse a través de los centros de recogida municipales.

Declaración de conformidad

Mediante la presente, BEEM declara que este aparato cumple con los requisitos básicos y las demás disposiciones relevantes de las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE y 2009/125/CE.

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los daños directos o indirectos derivados de:

- El incumplimiento del manual de instrucciones.
- El uso no conforme a lo previsto.
- La manipulación incorrecta o inadecuada.
- La realización incorrecta de reparaciones.
- Las modificaciones no permitidas.
- El uso de piezas o repuestos de terceros.
- El uso de complementos y accesorios inadecuados.

Solución de problemas

El contenido de la siguiente tabla le ayudará a localizar y solucionar pequeños problemas:

Problema	Causa posible	Solución
La pantalla indica E00.	El aparato está demasiado frío.	Espere hasta que el aparato se climatice a la temperatura ambiente
La pantalla indica E01.	El aparato está aun demasiado caliente después del último proceso de horneado.	Espere a que el aparato se haya enfriado.
La pantalla indica EEE.	Sensor de temperatura abierto.	Llame al servicio de asistencia técnica.
La pantalla indica HHH.	Cortocircuito del sensor de temperatura.	Llame al servicio de asistencia técnica.

INDICACIÓN

- ► Si no logra solucionar el problema con estas acciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- ► En caso de tener problemas con los resultados de horneado, observe las indicaciones en el libro de recetas adjunto.

Piezas de repuesto y otros accesorios

Núm.*	Nº artículo	Denominación
4	900 566 001	Dosificador de ingredientes
5, 6	900 566 076	Molde para pan con brazo amasador
7, 8	900 566 071	Molde para bizcochos con brazo mezclador
9, 10	900 566 016	Cuchara dosificadora y vaso dosificador

*** Numeración conforme a la descripción del aparato**

Datos técnicos

Modelo	Panificadora automática MULTI-BACK TOPCLASS 5 EN 1
Nº de tipo	B7.001
Tensión de servicio	230 VAC
Frecuencia de red	50 Hz
Consumo de potencia	650 W
Dimensiones	310 x 290 x 380 mm (alto x ancho x fondo)
Peso neto aprox.	5,6 kg
Categoría de protección	I
Tipo de protección	IP X0

Tabla de los tiempos de horneado

Menú	1. Básico											
Grado de tostado												
Peso												
Precalentar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasar	5 min	5 min	5 min	5min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposar	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Amasar	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Subida	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	15 min	15 min	15 min
Amasar	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Subida	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	9 min	9 min	9 min
Amasar	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Subida	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	30 min	30 min	30 min
Hornear	46 min	51 min	58 min	48 min	53 min	60 min	53 min	58 min	65 min	48 min	53 min	60 min
Duración del programa (h:min)	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	2:12	2:17	2:24
Mantener caliente	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
El dosificador de ingrediente se abre con (h:min)	2:51	2:56	3:03	2:53	2:58	3:05	2:58	3:03	3:10	1:52	1:57	2:04
Retardo max. de la secuencia de programa (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menú	2. Pan blanco											
Grado de tostado												
Peso												
Precalentar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasar	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposar	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Amasar	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Subida	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	30 min	30 min	30 min
Amasar	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Subida	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	15 min	15 min	15 min
Amasar	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	5 s	5 s	5 s
Subida	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	30min	30min	30min
Hornear	48min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55min	57 min	60 min	50 min	52 min	55 min
Duración del programa (h:min)	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	2:35	2:37	2:40
Manteer caliente	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
El dosificador de ingrediente se abre con (h:min)	3:08	3:10	3:13	3:10	3:12	3:15	3:15	3:17	3:20	2:15	2:17	2:20
Retardo max. de la secuencia de programa (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menú	3. Pan integral											
Grado de tostado												
Peso												
Precalentar	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	5 min	5 min	5 min
Amasar	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposar	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Amasar	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
. Subida	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	24 min	24 min	24 min
Amasar	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
. Subida	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	11 min	11 min	11 min
Amasar	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
. Subida	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	35 min	35 min	35 min
Hornear	48 min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55 min	57 min	60 min	50 min	52 min	55 min
Duración del programa (h:min)	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	2:30	2:32	2:35
Mantener caliente	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
El dosificador de ingrediente se abre con (h:min)	2:58	3:00	3:03	3:00	3:02	3:05	3:05	3:07	3:10	2:10	2:12	2:15
Retardo max. de la secuencia de programa (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menú	4. Pan dulce			5. Programa de cocción corta	6. Pan sin glutén	7. Masa para pizzas	8. Masa para pastas	9. Mermelada	10. Hornear	11. Bizcocho
Peso					-	-	-	-	-	
Precalentar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasar	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	3 min	5 min	-	5 min
Reposar	5min	5min	5min	-	-	5min	-	-	-	-
Amasar	20 min	20 min	20 min	15 min	10 min	20 min	11 min	10 min	-	15 min
Subida	39 min	39 min	39 min	12 min	-	60 min	-	-	-	-
Amasar	10 s	10 s	10 s	-	-	-	-	-	-	-
Subida	26 min	26 min	26 min	-	-	-	-	-	-	-
Amasar	5 s	5 s	5 s	-	-	-	-	-	-	-
Subida	52 min	52 min	52 min	-	60 min	-	-	-	-	-
Hornear	50 min	55 min	60 min	48 min	55 min	-	-	70 min	60 -90 min	75 min
Duración del programa (h:min)	3:17	3:22	3:27	1:20	2:10	1:30	00:14	1:25	1:00-1:30	1:35
Mantener caliente	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-	-	1 h	22 min
El dosificador de ingrediente se abre con (h:min)	2:57	3:02	3:07	1:10	2:05	1:10	-	-	-	-
Retardo max. de la secuencia de programa (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	15:00

Precalentamiento de la panificadora

Reposar la masa

Cocción de la masa

Amasado

Subida de la masa

Mantener caliente el producto acabado

Inhoud

Veiligheidsinstructies 81
Beschrijving van het apparaat 85
Inbedrijfstelling 87
Bediening en werking 88
Opslag 93
Reiniging en verzorging 94
Algemeen 94
Verhelpen van de storing 95
Reserveonderdelen en verdere accessoires 96
Technische gegevens 96

Geachte klant,

Lees vóór het gebruik van het apparaat de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften, de reiniging en verzorging door.

Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan latere eigenaars.

Veiligheidsinstructies

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare externe schade. Stel een beschadigd apparaat niet in bedrijf.
- Dit apparaat kan door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of psychische vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, mits zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn in het veilige gebruik van het apparaat en de van het apparaat uitgaande gevaren begrepen hebben.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden verricht door kinderen onder 8 jaar oud waar geen toezicht op is.
- Berg het apparaat, het netsnoer en de accessoires buiten het bereik van kinderen op die nog geen 8 jaar oud zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.

- Laat reparaties aan het apparaat alleen door hiervoor geautoriseerde dealers of door de klantenservice uitvoeren; dit geldt vooral voor de vervanging van een beschadigde aansluitkabel. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantiedekking/garantie.
- Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant hiervoor geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders wordt er in geval van beschadigingen en daaruit resulterende storingen geen garantiedekking/garantie meer geboden.
- Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.
- Gebruik alleen accessoires van de fabrikant en zulke die door de fabrikant uitdrukkelijk zijn aanbevolen. Anders vervalt de garantiedekking/garantie van de fabrikant.
- Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

⚠GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

- ► Gebruik het apparaat niet, wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn.
- ► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische opbouw worden gewijzigd, bestaat er een verhoogd risico op elektrische schokken.
- ► Dompel het apparaat of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- ► Trek de stekker uit het stopcontact,
  - voordat u de bakvorm resp. kneedhaak/garde plaatst of uitneemt,
  - wanneer u het apparaat niet gebruikt,
  - wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt,
  - voordat u het apparaat reinigt.
- ► Zorg ervoor dat het apparaat geheel droog is, voordat u het gebruikt.

⚠GEVAAR

Risico op verstikking!

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er heerst gevaar voor verstikking.

⚠ WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

- ► Open het apparaat niet tijdens de bakprocedure.
- ► Raak geen inwendige onderdelen aan, wanneer het apparaat in werking is.
- ► Gebruik ovenhandschoenen om de bakvorm uit het apparaat te halen.
- ► Laat het apparaat vóór iedere reiniging afkoelen.

Gevaar door bewegende onderdelen!

- ► Grijp niet in de bakvorm, wanneer het apparaat in werking is.

LET OP

- ► Trek de aansluitkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, niet aan de voedingskabel zelf.
- ► Reinig het apparaat en de accessoires als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging.***
- ► Gebruik voor het reinigen van de ovenruimte, vormen en kneedhaak nooit scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- ► Het apparaat mag niet aan de netkabel gedragen, opgetild of verplaatst worden.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is vooral voor niet-commercieel gebruik in gesloten ruimtes voor het bakken van verschillende broodsoorten en cake, het koken van rijst en voor het bereiden van deeg, pasta en jam bedoeld. Een ander of daar bovenuit gaand gebruik geldt als niet volgens voorschrift.

⚠ WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

- ► Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.
- ► Leef de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorschriften na.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.

Het risico berust uitsluitend bij de gebruiker.

Eisen aan de opstellingsplek

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moet de opstellingsplek aan de volgende eisen voldoen:

- Plaats het apparaat op een droog, vlak en hittebestendig werkblad.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Kies de opstellingsplek zodanig dat kinderen niet bij de hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.
- Het gebruikte stopcontact moet goed toegankelijk zijn om in een urgentiegeval het apparaat snel van het spanningsnet te kunnen scheiden.

Elektrische aansluiting

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:

- Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw stroomvoorziening. Deze gegevens moeten met elkaar in overeenstemming zijn, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Vraag in geval van twijfel uw handelaar.
- Het stopcontact moet ten minste met een 16A-zekering zijn beveiligd.
- Verzeker u ervan dat de aansluitkabel onbeschadigd is en niet over scherpe randen gelegd is.

- De aansluitkabel mag niet strak gespannen zijn, geknikt worden of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Leg de voedingskabel zodanig dat er geen gevaar voor struikelen heerst.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. De werking aan een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken randaarde wordt veroorzaakt.

Gebruikte symbolen

⚠GEVAAR

Wordt gebruikt voor een onmiddellijk dreigend gevaar dat ernstig of dodelijk lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijke gevaarlijke situatie die lichte lichamelijke letsels of materiële schade kan veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

OPMERKING

► Een opmerking bevat verdere informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Beschrijving van het apparaat

Overzicht van het apparaat/ Leveringsomvang

(voor afbeeldingen zie de uitklappagina links)

1 Bedieningspaneel en weergave
2 Deksel
3 Kijkglas
4 Ingrediënt dispenser
5 Broodbakvorm
6 Kneedhaak
7 Cakebakvorm
8 Garde
9 Maatlepel
10 Maatbeker
11 Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)

Bedieningspaneel en weergave (1a/1b)

OPMERKING

- ► Druk meerdere keren op de hierna beschreven toetsen om alle instellingsmogelijkheden te testen. Na iedere druk op de toets weerklinkt er een akoestisch signaal. Houd de weergave in de gaten, die verspringt met iedere druk op de toets.
- ► Iedere combinatie van programma, bruinheidsgraad en gewicht wordt automatisch met de passende baktijd weergegeven.

- : Met deze toets selecteert u één van de vooraf ingestelde programma´s. Het ingestelde programma wordt op het display bij menu aangegeven (bakprogramma 1 - 11).
- : Met deze toets stelt u het gewicht van het gebakken brood in. U kunt tussen drie verschillende waarden kiezen: = 540g, = 680g of = 900g. Op het display toont een streepje onder het ingestelde gewicht uw keuze aan.
- : Met deze toets kunt u voor de programma´s 1 - 4 tussen drie bruinheidsgraden kiezen: = licht, = middel, = donker. Bovendien heeft u de mogelijkheid om in de bakprogramma´s 1, 2 of 3 de baktijd met de instelling te verkorten. Op het display toont een streepje boven de ingestelde bruinheidsgraad uw keuze aan.
- : Met deze toets start u het ingestelde programma. Om de procedure te stoppen moet u deze toets ongeveer twee seconden ingedrukt houden.
- / : Met deze toetsen kunt u de ingestelde tijd op de tijdschakelklok van het apparaat in stappen van 10 minuten verlengen of verkorten. Houd er rekening mee dat de ingestelde tijd aangeeft, wanneer de bakprocedure is voltooid. Er is een maximale instelling van 15 uur mogelijk.

  Voorbeeld: *Op het display geeft de tijdschakelklok 6:30 aan. Dat betekent dat het bakken over 6 uur en 30 minuten is voltooid.*
  Als u de programmering met de - toets start draait de tijdschakelklok (timer) terug. Uw brood is na 6 uur en 30 minuten klaar.

Bovendien stelt u met deze toetsen de baktijd voor menu 10 in.

Nadat het apparaat op de spanningsvoorziening is aangesloten, verschijnt op het display de basisinstelling (1b).

Links en rechts van het display staan de aparte fasen van de bakprogramma´s vermeld. Na de bediening van de -toets laat een driehoek aan de linker of rechter rand van het display zien, in welke fase het bakprogramma zich bevindt.

Tijdschakelklok
(indien startvertraging geactiveerd)

Voorverwarmen van het bakapparaat

Kneden van het deeg

Rusten van het deeg

Rijzen van het deeg

Bakken van het deeg

Warmhouden van het gerede product

Einde van het programma

Inbedrijfstelling

Uitpakken

- Haal het apparaat, alle accessoires en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van het apparaat en de accessoires.

OPMERKING

- ► Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen.
- ► Bewaar de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim of -afhandeling correct te kunnen verpakken en opsturen. In geval van transportschade vervalt de aanspraak op garantie resp. garantiedekking.

Leveringsomvang controleren

- Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.
- Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan uw leverancier.

Vóór het eerste gebruik

- Reinig het apparaat en de accessoires als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging.***

Bakvorm en kneedhaak/garde plaatsen en uitnemen

OPMERKING

- ► Wanneer in deze handleiding sprake is van "bakvormen" heeft deze term betrekking tot de broodbakvorm alsmede de cakebakvorm. Voor een betere leesbaarheid werd ervan afgezien om steeds beide vormen te noemen. Alleen wanneer het uitsluitend om een bepaalde bakvorm gaat wordt die ook zo genoemd.

Kneedhaak/garde plaatsen (afb. A1)

- Plaats de kneedhaak/garde op de draaipen die zich in het midden van de bodem van de bakvorm bevindt. Haak en pen hebben vlakke gedeeltes en passen alleen samen als deze punten boven elkaar liggen. De draaipen wordt aan de onderkant van de bakvorm door een vleugelmoer vastgehouden.

Kneedhaak/garde uitnemen (afbeeldingen A2 en A3)

- Houd met de ene hand de vleugelmoer aan de onderkant van de bakvorm en met de andere hand de kneedhaak/garde vast.
- Trek de kneedhaak/garde met een zachte draaibeweging van de draaipen af, waarbij u de vleugelmoer tegelijk naar de andere richting toe draait.

OPMERKING

► U kan de kneedhaak/garde na het laatste kneden van het geselecteerde bakprogramma uitnemen zodat ze bij het bakken geen gaten in het brood achterlaten.
Doe hiervoor iets meel op uw handen en til het brooddeeg op om de kneedhaak/garde naar boven uit de bakvorm te trekken.

Bakvorm plaatsen (afbeeldingen B1 - B3)

- Steek eerst de kneedhaak/garde op de draaipen van de bakvorm.
- Plaats de bakvorm iets gedraaid in het apparaat.
- Draai de bakvorm rechtsom tot het vastklikt.

Bakvorm uitnemen (afbeeldingen C1 - C3)

- Open het deksel van het apparaat.
- Draai de bakvorm aan de handgreep linksom tot de aanslag.
- Neem de bakvorm uit het apparaat.

Bediening en werking

Principiële bediening van het apparaat

OPMERKING

► Baksuggesties vindt u in het meegeleverde receptenboek.

- Neem de bakvorm uit het apparaat en steek desgewenst de kneedhaak of garde op de draaipen in de bodem van de bakvorm (zie hoofdstuk ***Bakvormen en kneedhaak/garde plaatsen en uitnemen***).
- Doe de afgemeten ingrediënten in de bakvorm. Richt u zich hierbij naar de bereidingsinstructies in het receptenboek of naar de informatie op de verpakking van het gekozen broodbakmengsel.

OPMERKING

► Voor het afmeten van de ingrediënten kunt u de meegeleverde maatbeker of -lepel gebruiken. Voor vloeistoffen zet u de maatbeker op een vlakke ondergrond en controleert u het vulpeil op ooghoogte.

- Plaats de bakvorm in het apparaat (zie hoofdstuk ***Bakvormen en kneedhaak/garde plaatsen en uitnemen***).
- Sluit het deksel.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Selecteer met de toets 🕮 het passende bakprogramma.

- Stel met de toets het gewicht van het brood in.
- Selecteer met de toets de bruinheidsgraad van de broodkorst.
- Als u het bakken met vertraging wilt starten stelt u met de toetsen en de tijd in waarna het brood klaar moet zijn.
- Druk op de toets om het programma te starten.

OPMERKING

► Zodra u op heeft gedrukt, zijn alle andere toetsfuncties geblokkeerd.

Het apparaat begint nu het geselecteerde bakprogramma af te werken. De voortgang van de bakprocedure toont u het driehoekje aan de linker of rechter rand van het display.

OPMERKING

► U kunt een programma onderbreken door de -toets gedurende ca. twee seconden ingedrukt te houden.

Na afloop van de baktijd wordt er meerdere malen een akoestisch signaal gegeven. De warmhoudfase begint (alleen menu 1 t/m 6, 10 en 11).

OPMERKING

► U kunt de bakvorm ook tijdens de warmhoudfase uit het apparaat nemen. Beëindig hiervoor het programma door de -toets gedurende ca. twee seconden ingedrukt te houden en trek de stekker uit het stopcontact.

- Aan het einde van het programma toont het display de geselecteerde beginpositie. Neem de bakvorm met ovenhandschoenen uit het apparaat. Laat het brood of de cake iets afkoelen voordat u het product uit de bakvorm haalt.

OPMERKING

► Haal de kneedhaak/garde na het bakken uit het brood, voordat u het brood snijdt.

► U kunt de kneedhaak/garde ook al na de laatste kneedprocedure van het geselecteerde bakprogramma uitnemen zodat er bij het bakken geen gat in het brood ontstaat. Bestuif hiervoor uw handen met iets meel en til het brooddeeg op om de kneedhaak/garde naar boven toe uit de bakvorm te trekken

► Verdere tips voor een optimaal bakresultaat vindt u in het meegeleverde receptenboek.

Bakprogramma´s

U kunt met de toets tussen 11 vooraf ingestelde programma´s kiezen:

Menu 1 - Basic
Bereiding van rogge-tarwebrood. U kunt de ingrediënten aanvullen om de smaak te verbeteren, bijv. pijnboompitten, spek of gefruite uitjes. Dit programma wordt het vaakst gebruikt.

Menu 2 - Wittebrood
Voor het bakken van wittebrood. Deze klassieke variant is het wittebrood, een lichte broodsoort met een knapperige korst.

Menu 3 - Volkorenbrood
Volkorenbrood wordt o.a. van grof gemalen of gemalen volkoren graan bereid. Het programma begint met voorverwarmen, d.w.z. de ingrediënten worden vóór het kneden verwarmd.

OPMERKING

► Om de menu´s 1, 2 en 3 te verkorten selecteer u met toets de instelling . In dit geval moet het toegevoegde water lauw zijn.

Menu 4 – Zoet brood
Zoet brood wordt vaak met melk bereid en kan met ingrediënten als chocoladevlokken, rozijnen of noten worden verfijnd.

Menu 5 - kort bakprogramma
Met dit programma kunt u de baktijd van wit en bruin brood verkorten. Bijvoorbeeld duurt een bruin brood met menu 1 en de instellingen en 3 uur en 25 minuten, met het menu 5 daarentegen slechts 1 uur en 20 minuten. De tijd wordt bespaard bij de rusttijden van het deeg. Daarom wordt er aanbevolen om bij dit menu de noodzakelijke vloeistoffen vooraf te verwarmen. Bij gebruik van koude vloeistoffen kan het deeg niet goed rijzen. Is de vloeistof te heet, kan de gist niet werken.

Menu 6 - Glutenvrij brood
Voor het bakken van glutenvrije bakproducten met glutenvrij meel of meelmengsels.

Menu 7 - Pizzadeeg
Voor het kneden van pizzadeeg. Doe alle ingrediënten in de bakvorm en het apparaat maakt er een glad deeg van. U hoeft het alleen nog uit te rollen, te beleggen en te bakken.

Menu 8 - Pastadeeg
Het programma maakt binnen korte tijd een gelijkmatig pastadeeg.

Menu 9 - Jam
Bereiding van jam. Met dit programma kunt u uw eigen jamsoorten bereiden. U moet de jam in potjes doen, zolang hij nog heet is.

Menu 10 - Bakken zonder kneden en rijst koken
Voor het bakken van kant-en-klaar deeg, het deeg wordt bij dit programma niet gekneed.
Dit programma is bovendien geschikt voor het koken van rijst: Doe één deel rijst en een kleine twee delen water in de broodbakvorm (bijv. 1 kopje rijst en 13/4 kopjes water.
De Bak- resp. kooktijd kan met de toetsen ▲ ◷ en ▼ ◷ gevarieerd worden (1:10; 1:20; 1:30). U kunt het programma op ieder tijdstip onderbreken door de ⏻-toets twee seconden ingedrukt te houden.

Menu 11 – Cake
Voor het bereiden van cake. Gebruik hiervoor de bakvorm voor cake met de garde.

OPMERKING

- ► De tijdsvermeldingen voor ieder programma staat in de tabel in de bijlage.
- ► Recepten voor brood, cake, pasta, deegsoorten en jam vindt u in ons receptenboek.
- ► Indien u brood of andere producten met kant-en-klare bakmengsels maakt, dient u de instructies op de verpakking na te leven.

Tijdschakelklok

OPMERKING

- ► De timer kan voor alle menu´s worden gebruikt, behalve voor menu 10 (bakken zonder kneden). De baktijd kan met de toetsen ▲ ◷ en ▼ ◷ gewijzigd worden (1:10; 1:20; 1:30).

◆ Selecteer eerst het gewenste menu (toets 📖), het gewicht van het brood (toets 🍞) en de bruinheidsgraad (toets ▨).

Voorbeeld: *U heeft de volgende instelling geselecteerd: Menu 1, broodgewicht 🍞, bruinheidsgraad ▨.*

De timer geeft 3:25 aan.

◆ Stel nu met de toetsen ▲ ◷ en ▼ ◷ de gewenste bakvertraging in. Met iedere druk op de toets verspringt de weergave met 10 minuten. U kunt een tijdsduur van maximaal 15 uur (incl. baktijd) instellen.

Voorbeeld: *Met iedere druk op de toets ▲ ◷ verandert de aangegeven tijd op het display: 3:25 - 3:30 - 3:40 - 3:50 - 4:00 enz. Als u het brood binnen de 6 uur klaar wilt hebben drukt u op de ▲ ◷-toets tot het display 6:00 aangeeft.*

- Start de programmering met de toets ⏻. De dubbele punt op het display knippert en de tijd draait terug. Het bakprogramma start automatisch als het begin van de baktijd is bereikt.

  Voorbeeld: *De tijdsweergave staat op 6:00, de dubbele punt knippert. Wanneer de instelling 3:25 is bereikt gaat het bakprogramma automatisch draaien.*

- Na afloop van de ingestelde tijdsduur is het brood klaar, u kunt de bakvorm uitnemen.

  Voorbeeld: *Na 6 uur, incl. bakprogramma, is het brood klaar. Het display spingt op 0:00, de warmhoudfase begint. U kunt het brood uitnemen of u laat het brood tijdens de warmhoudfase nog in het apparaat zitten. Wanneer deze fase is afgelopen springt het display terug naar de oorsponkelijke stand: menu 1, gewicht van het brood* *, bruinheidsgraad* *, 3:25.*

OPMERKING

- ► Bij warm of drukkend weer kan het brood bij een vertraging van meer dan twee uur te snel gaan rijzen.
- ► Om te voorkomen dat de gist te vroeg rijst doet u het meel als laatste in de vorm, maakt een klein kuiltje en doet de gist daar in.
- ► Stel geen lange vertragingstijden in, wanneer u bederfelijke levensmiddelen (melk, eieren e.d.) verwerkt.

Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie voorkomt dat het brood bijvoorbeeld vocht opzuigt. Na afloop van de programma´s 1 t/m 6 en 10 en 11 wordt het gerede product gedurende een bepaalde tijd warmgehouden. Het display geeft "0:00" aan en er wordt in intervallen een akoestisch signaal gegeven.

Als u het gebakken brood tijdens de warmhoudfase uit wilt nemen schakelt u het apparaat uit door de ⏻-toets twee seconden ingedrukt te houden.

OPMERKING

- ► Hoe lang deze warmhoudtijden zijn, staat vermeld in de tabel met de verschillende programmafasen in de bijlage.

Ingrediënt dispenser

Met de ingrediënt dispenser kunt u droge ingrediënten als pijnboompitten of rozijnen tegen het einde van de kneedprocedure aan het deeg toevoegen. De bodemklep van de dispenser gaat automatisch open bei de bakprogramma´s 1 t/m 7. Het openen van de klep wordt door duidelijk hoorbare klakgeluiden en meerdere akoestische signalen aangegeven. De ingrentiënt dispenser gaat niet open bij de bakprogramma´s 8 t/m 11 (pastadeeg, jam, bakken zonder kneden, cake).

OPMERKING

► Op welk tijdstip de ingrediënt dispenser bij de verschillende progamma´s open gaat, staat vermeld in de tabel in de bijlage.

- Let erop dat de dispenser niet te vol wordt gedaan, omdat anders de ingrediënten samen gaan hangen en niet in de bakvorm vallen. Houdt u zich bij de vulhoeveelheden aan de vermeldingen in de recepten.
- Kleine ingrediënten als sesamzaad kunnen door het bodemrooster van de dispenser vallen. Voor zulke ingredienten doet u even het deksel van het bakapparaat open en doet het zaad rechtstreeks in de bakvorm als het akoestische signaal voor het openen van de dispenser wordt gegeven.
- Doe dit ook bij ingrediënten die kunnen smelten of gaan plakken (chocola, kaas, fruitsukjes e.d.)
- Reinig de dispenser na ieder gebruik. Ook vervuilingen kunnen het openen van de bodemklep van de dispenser belemmeren.

OPMERKING

► Het apparaat geeft met korte akoestische signalen aan, wanneer de bodemklep van de dispenser open gaat. Op dit tijdstip kunt u het deksel van de bakautomaat even openen en de ingrediënten rechtstreeks in de bakvorm doen.

◆ Na de bakprocedure trekt u de ingrediënt dispenser naar boven toe uit het apparaat, reinigt hem, drukt de bodemklep dicht en steekt de dispenser weer in het apparaat.

Ingrediënt dispenser uitnemen (afb. D1)

◆ Om de ingrediënt dispenser uit te nemen trekt u hem met iets kracht naar boven toe uit het apparaat.

Ingrediënt dispenser plaatsen (afbeeldingen D2 - D3)

◆ Om de dispenser te plaatsen sluit u eerst met zachte druk de bodemklep tot hij vastklikt.

◆ Druk de ingrediënt dispenser in het apparaat tot hij hoorbaar vastklikt.

Opslag

Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet het zoals in hoofdstuk ***Reiniging en verzorging*** beschreven worden gereinigd.

Bewaar het apparaat en alle accessoires op een droge, schone en vorstvrije plek, waar deze beschermd zijn tegen direct zonlicht.

Reiniging en verzorging

Neem vóór het begin van de werkzaamheden de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk Veiligheid in acht!

- Reinig het apparaat na ieder gebruik. Voor de eenvoudige reiniging kan het deksel van het apparaat afgenomen worden. Zet het deksel verticaal neer en neem het naar boven toe uit het apparaat weg (afbeelding E1).
- Veeg het apparaat en het inwendige van het huis met een vochtige doek af.
- De andere gebruikte onderdelen kunnen met warm afwaswater afgewassen worden. Wij adviseren om de brood-en taartvorm en het roergereedschap niet in de vaatwasser te reinigen, omdat de aluminium oppervlakken daardoor verkleuren. Bovendien reageert de keramische coating erg gevoelig op zuurhoudende reinigingsmiddelen. Hij verliest het antiaanbakeffect hoe vaker hij in de vaatwasser wordt gereinigd.
- Laat het apparaat een poosje nadrogen.
- Plaats na de reiniging het deksel weer (afb. E2). Houd het deksel verticaal en druk de vergrendelingsnokken van het deksel in de uitsparingen van het huis (zie markeringen).

Algemeen

Garantiedekking/Garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt BEEM voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie.

Voor zover deze geboden wordt, vindt u de desbetreffende informatie op de specifieke productverpakking, de reclamematerialen of bij de betreffende producten op de BEEM-website.

Op onze website www.beem.de vindt u de uitvoerige garantiebepalingen, verkrijgbare accessoires en reserveonderdelen alsmede gebruiksaanwijzingen in verschillende talen.

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

Instructies inzake milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Doe niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldige bepalingen weg.

Dit product mag binnen de Europese Unie niet als huisvuil worden weggedaan. Breng het apparaat naar de plaatselijke verzamelpunten.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart BEEM dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijn 2006/95/EG, 2009/125/EG en 2004/108/EG voldoet.

Aansprakelijkheidsbeperkingen

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades in gevallen:

- waarbij de bedieningshandleiding niet in acht genomen is,
- van oneigenlijk, niet toegelaten gebruik,
- van een inadequate of onjuiste behandeling,
- van niet deskundig uitgevoerde reparaties,
- van niet door ons geautoriseerde modificaties,
- waarbij onderdelen of vervangende onderdelen van derden werden gebruik,
- waarbij ongeschikte aanvullende onderdelen of accessoires werden gebruikt.

Verhelpen van de storing

De volgende tabel is behulpzaam bij het opsporen en verhelpen van kleinere storingen:

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Display toont E00.	Apparaat is te koud.	Wacht tot het apparaat op kamertemperatuur is gekomen.
Display toont E01.	Apparaat is na de afgelopen bakprocedure nog te warm.	Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
Display toont EEE.	Temperatuursensor open.	Klantenservice waarschuwen.
Display toont HHH.	Kortsluiting in de temperatuursensor.	Klantenservice waarschuwen.

OPMERKING

- ► Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.
- ► Bij problemen wat betreft het bakresultaat dient u de aanwijzingen in het meegeleverde receptenboek in acht te nemen.

Reserveonderdelen en verdere accessoires

Pos.*	Artikelnr.	Benaming
4	900 566 001	Ingrediënt dispenser
5, 6	900 566 076	Broodbakvorm met kneedhaak
7, 8	900 566 071	Cakebakvorm met garde
9, 10	900 566 016	Maatlepel en maatbeker

*** Nummering conform beschrijving van het apparaat**

Technische gegevens

Model	Broodbakautomaat MULTI-BACK TOPCLASS 5 in 1
Typenummer	B7.001
Bedrijfsspanning	230 VAC
Netfrequentie	50 Hz
Vermogensopname	650 W
Afmetingen	310 x 290 x 380 mm (H x B x D)
Netto gewicht ca.	5,6 kg
Beschermingsklasse	I
Veiligheidsklasse	IP X0

Tabel van baktijden

Menu	1. Basic											
Bruinheidsgraad												
Gewicht												
Voorverwarmen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneden	5 min	5 min	5 min	5min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rusten	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneden	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Rijzen	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	15 min	15 min	15 min
Kneden	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rijzen	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	9 min	9 min	9 min
Kneden	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rijzen	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	30 min	30 min	30 min
Bakken	46 min	51 min	58 min	48 min	53 min	60 min	53 min	58 min	65 min	48 min	53 min	60 min
Programmaduur (h:min)	3:11	3:16	3:23	3:13	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	2:12	2:17	2:24
Warm houden	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Ingrediënt dispenser opent bij (h:min)	2:51	2:56	3:03	2:53	2:58	3:05	2:58	3:03	3:10	1:52	1:57	2:04
Max. vertraging van de programma afloop (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	2. Wittebrood											
Bruinheidsgraad												
Gewicht												
Voorverwarmen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneden	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rusten	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneden	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Rijzen	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	30 min	30 min	30 min
Kneden	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rijzen	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	15 min	15 min	15 min
Kneden	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	5 s	5 s	5 s
Rijzen	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	30min	30min	30min
Bakken	48min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55min	57 min	60 min	50 min	52 min	55 min
Programmaduur (h:min)	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	2:35	2:37	2:40
Warm houden	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Ingrediënt dispenser opent bij (h:min)	3:08	3:10	3:13	3:10	3:12	3:15	3:15	3:17	3:20	2:15	2:17	2:20
Max. vertraging van de programma afloop (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	3. Volkorenbrood											
Bruinheidsgraad												
Gewicht												
Voorverwarmen	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	5 min	5 min	5 min
Kneden	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rusten	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneden	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Rijzen	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	24 min	24 min	24 min
Kneden	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rijzen	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	11 min	11 min	11 min
Kneden	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rijzen	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	35 min	35 min	35 min
Bakken	48 min	50 min	53 min	50 min	52 min	55 min	55 min	57 min	60 min	50 min	52 min	55 min
Programmaduur (h:min)	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:52	3:55	2:30	2:32	2:35
Warm houden	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Ingrediënt dispenser opent bij (h:min)	2:58	3:00	3:03	3:00	3:02	3:05	3:05	3:07	3:10	2:10	2:12	2:15
Max. vertraging van de programma afloop (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	4. Zoet brood			5. Kort bakpro-gramma	6. Gluten-vrij brood	7. Piz-zadeeg	8. Pasta-deeg	9. Jam	10. Bak-ken	11. Cake
Gewicht					-	-	-	-	-	
Voorverwarmen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneden	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	3 min	5 min	-	5 min
Rusten	5min	5min	5min	-	-	5min	-	-	-	-
Kneden	20 min	20 min	20 min	15 min	10 min	20 min	11 min	10 min	-	15 min
Rijzen	39 min	39 min	39 min	12 min	-	60 min	-	-	-	-
Kneden	10 s	10 s	10 s	-	-	-	-	-	-	-
Rijzen	26 min	26 min	26 min	-	-	-	-	-	-	-
Kneden	5 s	5 s	5 s	-	-	-	-	-	-	-
Rijzen	52 min	52 min	52 min	-	60 min	-	-	-	-	-
Bakken	50 min	55 min	60 min	48 min	55 min	-	-	70 min	60 -90 min	75 min
Programmaduur (h:min)	3:17	3:22	3:27	1:20	2:10	1:30	0:14	1:25	1:00-1:30	1:35
Warm houden	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-	-	1 h	22 min
Ingrediënt dispenser opent bij (h:min)	2:57	3:02	3:07	1:10	2:05	1:10	-	-	-	-
Max. vertraging van de programma afloop (h:min)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	15:00

Voorverwarmen van het bakapparaat

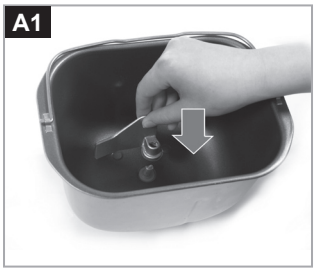
Kneden van het deeg

Rusten van het deeg

Rijzen van het deeg

Bakken van het deeg

Warmhouden van het gerede product


A1

A2

A3

B1

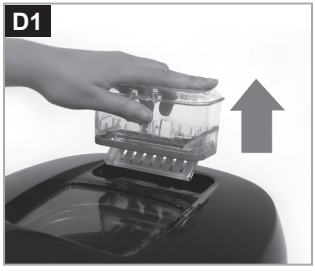
B2

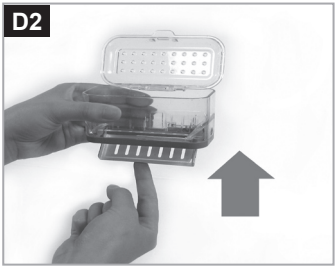
B3

C1

C2

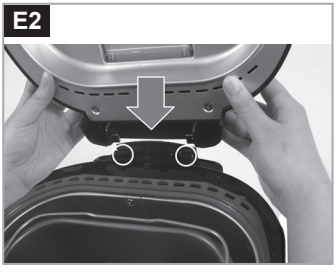
C3


D1


D2

D3

E1


E2

Kundenservice:
Customer service:
Bureaux de service après-ventes:
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:

Elements of Lifestyle

BEEM
Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH
Abt. Kundenservice
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)60 03-91 13 88 88
Fax +49 (0)60 03-91 13 99 99
(Kosten laut Konditionen des Vertragspartners für Festnetzanschlüsse oder Mobilfunkanschlüsse)

E-Mail: kundenservice@beem.de
Homepage: www.beem.de

© 2013 by BEEM GmbH
Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.

Technische Änderungen vorbehalten.
Subject to technical modifications.
Sous réserve de modifications techniques.
Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.
Technische wijzigingen voorbehouden.

Für Kundenservicestellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw dealer.

BA_B7.001_2013-09-17_A4